





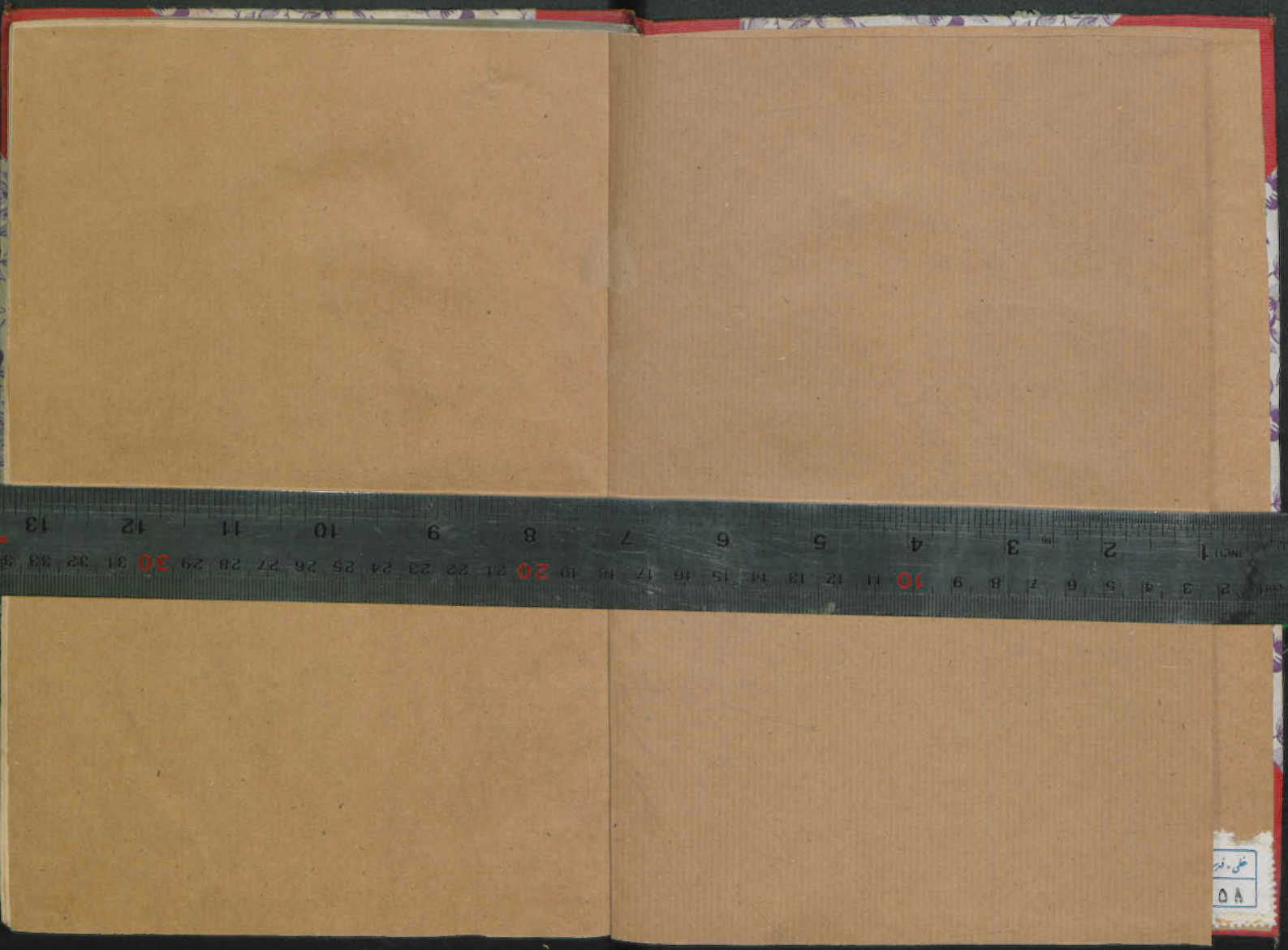
ع ۹

۱۰۵۶۹-ن



کتابخانه مجلس شورای ملی	
کتاب: قوس الاموت	
مؤلف: سید فضل علی (نائب) شفا بختان	
شماره ثبت کتاب	شماره قفسه
۸۷۰۰۸	۶۸۵۸

محل فهرست شده
۶۸۵۸



خطی - قلم
۵۸



کتابخانه

کتابخانه عمومی و کتابخانه

کتابخانه عمومی و کتابخانه
کتابخانه عمومی و کتابخانه
کتابخانه عمومی و کتابخانه
کتابخانه عمومی و کتابخانه
کتابخانه عمومی و کتابخانه



بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي هو يطعمني وسقيني
واذا مرضت فهو يشفين وصلى الله
على رسوله محمد الذي ينجي
اطاعته في يوم الدين وعلى اله و
اصحابه الذين هم اطباء يشفون
صدور المؤمنين **اما بعد** ميگويد
فقير حقير سيد فضل علي المخاطب شفايخان که اکثری
از دوستان مکلف میشدند که چند اغذیه مشهوره و
غیر مشهوره مروجیه و غیر مروجیه که اطباء سلف بعضی

ازان

ازان برای حافظه صحت و بعضی ازان برای مرضی و
ناقمین در کتب معتبره نوشته اند مع مزاج و خواص و
فوائد و جوب و بقول و لحوم و البان و افایه در یکجا
بنویس تا هر کس سفید و سفید را بداند و برای تود عالم
کون و فساد یاد کار ماند حسب الامر احبابا و جود قلت
لبناعت و قصور صناعت و هجوم افکار و شریک نبودن
یار و مددکار چندی بسیر کتب معتبره مشغول بودم و پس
از آن مختصری جامع اغذیه مفیده و مرکبه تالیف
نمودم و بنای آن به هفت فصل پرداختم و به قوت
لایموت مسمی ساختیم برای نذر وزیر ارسطو فطرت
فلا طون خبرت حاتم همم سحاب کرم سربا پادشاه کن عطا

محمود سبایا و الشیم جامع الحكم والحکم طرازنده با ط
اقبال و دولت فرازنده لوائی فتح و نصرت خورشید
فلک شوکت راجه چند و لعل مهاراجه بهادر دام اقباله
واجلاله سبحان الله اگر آن وزیر و شهنشیر این بفاعت
مزاجات را که مثل آن زیره بکرمان بردن است و در بخت
بختنور بادشاه ملک سیرت ملک سیرت دارا اقبال
فریدون خصال سامی القدر و الهم مدوح العرب و العجم
سلطان ابن سلطان رفیع القدر عظیم الشان شهنشاه
سلیمان بازگاه مربع نشین چار باش اصفیاء سکندره
خداوند ملک و سلطان بزرگ و بکر داند آنرا برای این کمنام
در بزم ناموری و سرفرازی زهی بنده پروری و خنجر

نیز

غریب نواری و بنده نواری **فصل اول** در بیان مزاج
و خواص فواکه **فصل دوم** در بیان حبوب **فصل سوم**
در بیان بقول **فصل چهارم** در بیان لحوم **فصل پنجم** در
بیان اسبان **فصل ششم** در بیان افاقویه و ابازیر **فصل**
هفتم در بیان اغذیه مرکبه **فصل اول** در بیان مزاج و خواص
فواکه بدانکه فواکه و بقول و حبوب و غیره را بزبان هندی
مینویسم تا عام فهم باشد و چیزی که هندی ندارد چار
و ناچار بهمان نامیکه مشهور است مینویسم **آلو** بفتح همزه
بالب زده و ضم لام و سکون واو و انزاد رفاری نیز
آلو و بعلی احلیس گویند و آن سه قسم است شیرین و ترش
و میخوش و مزاج آن سه دست در اول و تر است در دوم

و هر چه ترشی آن بیشتر سردی آن افزون تر و قلیل الغذا
مزلق و ملین است و جهت صداع حار و پنهانی صفراوی
مفید و مطفی حرارت و هت صفرا و مسکن فی صفراوی
و شدت تشنگی و حرارت دل و چون در آب حبس اند
مالیده صاف نموده با قدری نمک و قدری آرد برنج و مصلح
لا یقیه چون قدری قدری سیر و ادراک و کشنیر خشک و کوهنیر
و پیاز و با قدری آرد برنج و نبات سپید بر آتش بزنند
بسیار خوش طعم و مطفی حرارت و مزلق و ملین و مناسب
حمی و امراض دمویه و صفراویه خواهد بود و آنرا اجاصیه
گویند و چون خواسته باشند که آتش او نمکین بزنند و قوام
آن غلیظ مثل کریمی باشد آلت تازه زرد یا سبز بقدرت

بجذام

بجذام در نیم آثار آب حبس اندیده مالیده صاف نموده
قدری قدری ادراک و سیر و پیاز و کوهنیر و نمک انداخته
بطور کریمی بزنند و اگر قدری آرد برنج اضافه کنند و از روغن
زرد بار و روغن بادام بکبار دهند میساید و چون رقیق و
لطیف مثل چار و کث بزنند آب زلال آن گرفته بکار برند
و چون خواهند که شیرین بزنند آلت اول در روغن زرد
یا روغن بادام که بقدر مناسب باشد بریان کرده بجه
شربت نبات سپید بر آن ریزند و بزنند و در قسم
شیرین نیر بر دو طریق مجوز است خواه غلیظ بزنند و
خواه رقیق و لطیف و چون قسم شیرین بزنند قدری کلاب
داخل کنند تا از خوشبوی ملایم تر باشد و طبیعت بران

اقبال کند **آل و بالو** بفتح همزه بالف زده و ضم لام و سکون
 و او معروف و فتح موحده بالف پیوسته و ضم لام و
 سکون و او معروف در هند بهین اسم مشهور است و
 بعربی فراصیا گویند در دویم سرد در اول خشک قابض
 و مسکن تشنگی و همدت خون و صفرا و مقوی معده و دفع
 غشیان و التهاب و مفتت و مدر سنگ کرده و مثانه
 و چون ازان مره و رب سازند یا اکشن آن بطریق
 اجابید بپزند و به صاحب سنگ کرده و مثانه همراه طعام
 دهند تا نخورش معقول است با فواید کثیره **آم و انب**
 بفتح همزه بالف زده و وقف میم و بفتح همزه بالف
 پیوسته سکون و نون مفید غنوبای موحده بفارسی اینم

و بعربی

و بعربی اینج گویند اینج ازان خام است از انبیا و کبری
 گویند در دویم سرد در اول خشک و مولد بلغم و سودا
 و کچمه و شیرین و رسیده او در دویم گرم و خشک و مقوی
 قوی و ارواح و اعصابی رئیس و آلات تنفس و مری
 و معده و امعاء کرده و مثانه و باه و نیکو کننده رنگ
 رخسار و بوی دمان و دافع خفقان و سرفه و ضیق النفس
 و در سرد و بواسیر و اسهال بواسیری و در ب و قلیخ
 و عطش و اعیاض و ضعف و کسالت و سستی بدن و مدر
 بول و ملین و مسمن بدن و مضر محرورین خصوصاً در
 معده و مصلح آن کسجین و فواکه ترش مثل جابن
 رسیده و شاداب که با مصلح دهند بپایند گویند و آب

سرد و آب دوح و حلی کم آب آن نفیل و در مضم و نفاح
 و ریش دار آن بدتر از آن یعنی در قسم الحی کم آب ریش دار
 بدتر است و الا نه این ریش دار که آب آن رقیق و شیرین
 و خوشکوار بود بسیار زود مضم و مسمن بدن و مفرح و مدر
 و ملین است و هر چه آب آن غلیظتر باشد علی الخصوص
 ریش دار بسیار نفیل و در مضم و قابض و مورت امرض
 سوداوی و حله و جرب و دما میل و مصلح آن زنجبیل
 نمک پرورده و مضغ جگر و مصلح آن مویز و شربت
 زرشک و شنبلیله و رب جامن **اخروث** بفتح همزه
 و سکون خا رجیه و ضم رای مهمل مجهول و سکون و او
 و تار پندی چهار نقطی بفارسی گردکان و بعضی جوزکند

در دوم

در دوم کرم و در اول خشک و بار طوبت فضلیه ملین
 طبع و محلل و مبس و مانع تخمه و خوردن ده مثقال انجیر
 کوبیده باشند در تلکین طبع محرب و بریان کرده او با
 پوست جبهت سرفه که از موی سرد باشد مفید و انثار
 او مخرج حب القرح و مورت ورم حلق و بشوردن
 و مصلح آب انارین **املی** و **ابلی** یکسر همزه و سکون
 میم و کسر لام و سکون تحتانی معروف تهرندی را گویند
 و آن دو قسم است یکی سرخ که در خامی نیز سرخ باشد
 دوم کم رنگ و هر دو قسم در اول سرد و در دوم خشک
 و هر چه ترشی آن بیشتر خشکی آن زیاده تر و اول لطیفتر
 است از آلو و طوبت آن از آن کمتر مقوی قلب و معده

حارین و قابض شکم سترخی از افراطی خصوصاً سنج
 آن و مسکن قی و غشیان صفراوی و تلکین طبع و مسهل
 صفرا و اخلاط محرقه و در حموضات سوای او مسهل نیست
 و مطلق بیجان خون و مهیت خفقات حار و تبهای حاره
 غشیه و کرب غشی مفرط و رفع عطش و هیضه صفراوی
 مفید و اکثر او موجب سحج و مضر صدر و طحال **اعلیت**
و اعلیت بفتح همزه و میم و سکون لام و کسر موحده و سکون
 تحتانی مجهول و یا در مشتاة فوقانی و دال مهمل نیز مستعمل
 است میوه ایست مندی از اقسام لیمون شبیه بناج
 و مشهور است که چون سوزن را در آن خلانیده بگذارند
 در هفته یا عشره گذار شود سرد و تر است و دافع اکثر

امراض

امراض قلب و قاع صفرا و مسکن غلیان خون و منج
 سودا و مولد بلغم و چون سر آن را تراشیده و سوراخ
 نموده بعضی ادویه نامم چون قرقفل و جوز بوآ و فلفل
 سیاه و نمک و ناخته و زنجبیل تازه و سیاه پازنه در میان
 آن سفوف کرده و بر نموده و کلاه آن باز بر آن گذاشته
 و از منج جوئی محکم کرده چند روز در آفتاب گذارند و بعد
 از پنج روز یک مرتبه آنرا بچوب بر هم زنند تا خوب مخلوط
 شود و ادویه در جرم آن نفوذ کند خوردن قدری از آن
 جهت تقویت نافه و عاده شهوت طعام و تحلیل
 رواج بسیار نافع **انار** بفتح همزه و نون با لفظ پیوسته
 و رای مهم نفارسی انار و بعضی رمان گویند شیرین او در

اول تر و با قوت قابضه و قلیل الغذاء و مولد خون صالح و
 نفاج و ازین جهت باعث لغو و محرومیت است و در بول
 و حالی و مفتوح و ملین طبع و صورت تشکی و خوردن او
 بعد طعام سبب انحدار آن و جهت تصفیه روح کبدی
 و تقویت جگر و استسقاء الحی و زرقی و سواد القنیه و یرقان
 و سبزه و خفقان و الم بسیم و صاف کردن آواز و سرفه
 حار و ضرب کردن بدن و لغو کردن غذا و دفع جرب و
 حکه و نیکو کردن رنگ رخسار نافع و انکار اوسفسد غذا
 و مرفی معده و مصلحتش انار ترش و در باره المزاج بخیل
 مربی **رب** انار شیرین در افعال و خواص قوی ترند
 آب او است انار مزه نیم میم و سکون لای معده که ترش

شیرین

شیرین را گویند در سردی و تری قریب الاعتدال است
انار ترش در دویم سرد و خشک و قابض و در بول
 و مسکن حرارت معده حار و غلیان خون و مانع سیلان
 مواد معده و جهت دفع خمار و خفقان حار و منع صعود
 بخار و دفع دغانیه آن و قمع صفرا بعدیل است و
 انکار او صورت قرمحه امعاء سحج و مضر مبرودین و **مضعف**
 حاذیه جگر و مصلحتش غسل و شکر **انار** بفتح همزه و سکون
 نون و کسر جیم و سکون تخمائی معروف و رای مهمل
 بفارسی نیز انار و بعضی تین گویند ترو تازه بستانی او
 در اول گرم و در دویم سرد و میوه و کثیر الغذاء تر از سایر میوه
 و سریع الانحدار و مسکن حرارت و تشکی و معرق و

ملین طبع و مسهل برفق و کاسر قوت غصبی و مبرودل و
مسمن بدن خصوصا چون چهل ساله با قدری انیسون
میل فرمایند در تسهیل بدن نظیر ندارد و مفتوح سدد و متوی
جگر و دافع سدد و ورم طحال و بواسیر و عسر بول و نهال
کرده و خفقان و ربو و سعال و درد سینه و خشونت قصبه
ریه و با بادام و هسته مصلح بدنبائی ضعیف و معزیه عقل و
جوهر دماغ و خشک او درد و بیم کرم و در اول تر و در جمیع در آن
مذکوره ضعیف تر از تر و تازه و معطلش تر و اخیر خشک
تازه از ولایت آمده باشد و زردی آن بحال بود یا غر
جب القرم کرمسای و زن او باشد بگوید و غلو بها
بندند و از دو توله تا چهار توله بوقت شجواب بخورند رفع

نفش

قبض نماید و بمرزاج بیزان بسیار موافق اید و کاهی تر بخین
السبل که تر و تازه باشد مساوی یکجز آن نیز می افزایند
انگور بفتح همزه و سکون نون و ضم کاف فارسی و سکون
واو معروف و رای مجهله بفارسی نیز انگور و بعضی عرب
گویند بهترین او شیرین و نازک پوست و بزرگ دانه
و کم تخم است در اخرا اول کرم و تر و در اغذیه بهترین و اگر
و بغایت مسمن بدن افزاید علیین و صاف کننده خون
و مولد خون صالح و افزون کننده پیه کرده و دافع مواد
سودا و احتراق خلط و نافع و مصلح حال سینه و شش
و مضر معده و طبع ریجی و مصلح آن زیره و بادیان و مضر
سده جگر و سپهره و قوی ریجی و مصلح آن تخم کرفش ملین

طبع و مورت تشنگی و مصلح آن شکبچین و اغذیه ترش
و نوشیدن آب سرد بعد تناول انگور بغایت مفید و او
مورت استسقا و تپهای غضبی و چون بعد دوروز از
چیدن او تناول فرماید در میان دو طعام خورند از
اکثر مضرات مذکوره ایمن باشد بدانکه پوست انگور
مضرت کمینا به وقت تناول انگور این لحاظ را مرعی
دارند و ثقل آن هرگز بلغ ننمایند **الف** بفتح همزه و نون
و فتح نون ثانی مشد و پیوسته بالف و سین ممله مینوه
هندی در دویم سرد و تر و مسکن حیات صفا و مقوی معده
و کبد حارین و بطی البهیم و مضرت برودین و مرطوبین
و مصلح آن خوردن آنرا پخت و با زنجبیل برورده و او را

با نبات

با نبات نیز خورند **مرئی** و **رب** آن نیز میبازند و آن
نیز مضرت و مقوی دل و جگر و معده است و چون مجرب
خفقان و مرق و دیگر امراض مزمنه استعمال مرئی او
کنند نان خورش حب است و بفضلیج نیز نمیرساند
با و لم بفتح موحده بالف پیوسته و فتح دال ممله و بالف نه
و میم بیارسی نیز بادام شیرین و بعضی نوز حلوه خوانند
در اول کرم و تر و مفتح و حافظ قوتها و جالی اعشای
بالطبی و ملین طبع و خلق و موافق سینه و معده و معین
ماه و مسکن حرقة منی و بول و مسمن بدن و با نبات و
شکر کشیده غذا و حافظ جوهر دماغ و شیریه او با شکر
جهت سرفه محجب و جهت خشونت سینه و حنجره و تولید

منی و رفع نفث الدم و ربو و قرصه مثانه و امعا و زجیر و رطوبت
 معده سفید و بالصف او زفت و مثل او شکر و قطع سرفه
 از مجربات است و بوداده او قابض و مقوی معده و
و خون بادام در گرمی و سردی معده و قدر شربت
 او تا سه مثقال پایه بفتح و پای فارسی و تحتانی شده
 بهای بویسته میوه است هندی مخصوص کهن و بنگاله و در
 ملک هند بسیار کم و در هند او را از نه خزنه گویند و در
 دویم سرد و تر و جهت نفث الدم و بود سیر حار و قرصه
 مجاری بول و التهاب قلب و معده و کبد نافع لاکن
 بطی الهضم و مولد بلغم و خون بلغمی و ریاح و قراقر و مضر
 مبرودین و در حین املا بدن از بلاغم مورت حیات
 نفثه

غفنه اما اگر معده قوی بود از خوردن او تولید ریاح نشود
 گویند برای صاحب بواسیر مفید است و نیمخام او چون
 ناسته خورند ورم طحال را تحلیل کند و چون کاهی انجیر نیمخام
 کاهی پیتم نیمخام ناسته علی سبیل البدلیه استعمال نمایند
 در چند روز ورم طحال را تحلیل کند پتاوی بفتح موحده
 و فوقانی بلف پیوسته و کسر و او و سکون تحتانی معروف
 قسمی است از لیموی شیرین که فلاحان چین پیوند لیموی
 شیرین را بر چکوتره بسته ترکیب داده اند و دانه آن
 کمتر از دانه کوند و چکوتره و ضخیم تر از دانه کوند لیکن بسیار
 شیرین و شاداب و منفح و مقوی قلب و مکن کرب
 معده و حرارت شدید و حمیات محرقة صفرا وید و غلب

خالص را فی الفور می نشاند و با کثره امر خجسته مضرب و در همه
جا و همه مقام بهتر از کوند و سنگتره است **بجکر** بکسر
موسوده و فتح جیم و سکون و او و فتح رائی مهمل و الف بفارسی
ترنج گویند و در ردیف تا امشاة فوقانی مذکور شود
ج بفتح موسوده و فتح دال هندی چهار نقطه و سکون
تا رموز و لام میوه ایست هندی سر و ترسبت بعضی
قابل کرمی او اند ثقیل و نفاخ و مولد بلغم و دافع صفرا
و اکثرا در محدث حمیات بلغمیه خصوصاً در بلغمی مزاجان
بسته بکسر بای فارسی و سکون سین مهمل و فتح تار
مشاة معه تا ساکنه بفارسی نیز بسته و بعضی شقیق
گویند مغز او درد و بیم کرم و خشک و تزدیع در اول تر

نای

بسی و بارطوبت فصلیه و تر باقی گردیدن موام و سیموم
بارده و مفتوح سده جگر و مولد خون صالح و موجب فربگی
بدن و مقوی معده و خم معده بجکر سائر لبوب ماکوله
با و نمیرسند خصوصاً چون با پوست ملاصق اند و فی
او خورده شود جهت در جگر و فی و غشایان و مغض
و سرکه مزمن و تقویت دل و حفظ دهن و دفع خفقان
و برودت جگر مفید و برای لاغری کرده و برقان و سپهر
نافع و مصلح محرومین و مهورت شری و مصلح شکر
و ترشبهای میوه های بارده است **بختالی** بفتح نموده
معنون ساکنه و فتح کاف فارسی بالف زده و کسر لام
و سکون بای تختانی معروف در جفت نایج ردیف نون

مذکور خواهد شد **پیشاده** و **پیشال** بفتح بار فارسی و سکون
 زن و فتح تحتانی بالف پیوسته و فتح رای مهمل و نون لغت
 رای مهمل استعمال لام کنند بر دو لغت میوه ایست مندی
 و چون او را بماند تا نرم شود پس بکند بسیار خوشگوار
 است و ذائقه آن ترش و شیرین است و صوابی آن بهر
 از بستنی است سکون صفرا و مہج بلغم و بلغمی مزاجیان را
 منزه و مورت حمی خصوصاً آنچه در آخر موسم در سبزه و حوالی
 آن میرسد **پیوست** بضم بای فارسی معروف مرکب بها
 و سکون و او و فوقانی مندی چهار نقطه خمری است از قسم
 خربزه لیکن از خربزه مند بسیار گران حتی یک شتران بوزن
 ده آثار دیده شد شاید بمقاید سرده ولایت باشد اما

در ذائقه

در ذائقه بسیار نفع و او را با شکر بخورند و اکثر در موسم
 خریف پیدا می شود و حکیم محمد حسین خان مرحوم میگوید
 که مردم او را بسیار گرم میدانند و شاید این کان غلط باشد
 زیرا که دلیل گرمی او پیش مردم است که او محدث حمی
 عفنی است و خیال فقیری آید که مزاج آن سرد و تر است
 و رطوبت آن چون بسیار لطیف است زود قبول عفون
 میکند و موجب حمی میگردد **پی** بکسر سوده و بار جوز
 و سکون تحتانی معروف بغارسی نیز پی و الی و بولی
 سفر جل گویند شیرین او در حرارت و برودت قریب
 الاعتدال و در آخراول ترو مد بول و مقوی دل و دماغ
 و مسرت افزای روح حیوانی و نفسانی و ترش او در اول

سرد و در دویم خشک و در تقویت معده زیاده از شیرین
 و جرم هر دو قابض و انشراح و مسهل بعضی خصوص بعد غذا
 و حاملس للبع خارج اند در خلای معده و بوییدن اقسام
 او مفرج و مقوی قوتیای حیوانی و نفسانی و خوردن او
 جهت تفریح و رفع و سواس و کسالت و خفقان و حفظ
 جنبین از اسقاط و برانگیختن اشتها و ضعف جگر و معده
 و ضم آن جهت یرقان و در کسر مزمن و نزلات و منع صعود
 انجیره بدماغ و دل و التهاب مواد و رفع خواهرش کل
 خوردن و امثال آن و اسهال و تشنگی و التهاب و رفع
 مستی و حرکت بول و خشنای و قی و در دفع معده که از نخوتین
 مواد محترقه باشد و از آل بولجی عرق نافع و آب او جهت

ن

رفع نفث الدم و جرم او سدد و مصلحش بر باد کردن
 دوست **رب پی ترش** او در آخر سرد و خشک و
 قابض و قاطع قی و اسهال مراری و مانع صعود بخارات
 بدن و دماغ و مسکن حرارت و تشنگی و **رب پی شیرین**
 قریب الاعتدال و پوست درو غالب و قبض او کمتر از
 قسم ترش و در جمیع افعال مثل آن و قدر شربت هر یک
 از آن ثابت درم **رب کبر** برای موده و سکون کفایت
 بچول رای مهور فبارسی کنار و بولی سدد و بویند بری و پستان
 میباید پستانی نیز و قسم است پیوندی و غیر پیوندی
 در شکل چند قسم برای هر یک سمی چون دولت خانه و
 نازک کردن و مجموع آن بسیار شیرین و بعضی از آن شاداب

و بعضی که آب مزاج آن در اول گرم و تری موافق خلق و سینه
و منخج اخلاط رقیقه و مفید سعال و کثیر الغا و نهار خوردن
او اولی است و بعد غذا ممنوع و خیر میوندی اکثر ترشش و
مزدی بار خو شطلم لیکن مورت سعال و حمیات عطفه و قلیل
الغذا و بیری او در دویم سرد و خشک و قابض طبع و سکنتی
و اسهال مراری و بسیار ترشش است و چون آنرا خشک
کرده مع خسته آن بگویند و بپزند و میوزن آن نبات یا شکر
بقدر ذایقه و فلفل گردان آمیزند چیزی بسیار خو شطلم می
شود و درهند او را بر جین گویند و در کونج و بازار میفروشند
مقوی معده است و سکنتی و غشیان مراری و قابض اسهال
طعم دمان را نیکو گرداند و سایر افعال و خواص آن قریب

البریدی

بر بیاس است و مصر میروند و مصلحش ادویه ناره است
بسیار موحده و سکون تحتانی مجبول و لام تری است طبیعت کجته
و رسیده آن سرد در اول و خشک در دویم و مابقی قابض
و خالسه و مقوی و مانع و قلب و کبد و معده و قابض
و قابض اسهال مزین و قاطع لزوجات و قابض خون حیض
و چون مغز بخت آن در آب مالند و صاف کنند و نبات و
کلاب اضافه نموده بنوشند سده زجیر بکشد و انکار
آن مولد بواسیر و سد و مضوضایم رس آن **ترنجبین**
فوقانی و سکون رای مهمه و ضم موحده و سکون رای معجمه
بقارسی میندوانه و بعلی بطنج زقی گویند در اول در دویم سرد
و در آخر آن تری و سکون حدت صفرا و خون و تشنگی و در

بول و مولد خون رقیق و بلغم شیرین و مرطب بدن و جهت
حمیات محترقه و غلبه خالص مفید و شخصی که در معده و کبد او
صفرا تولید کند خصوصاً در کمیت بسیار و در کیفیت ردی بود و
بدن او لاغری و خشک و محوری مزاج بود تعدیل مزاج او باین
دوا بهتر است و یا سکنجبین جهت یرقان و مولد صفراوی
و محترقه و اعانت بر مضم و ادراک بول و تقویت سسک که در
مفید و با نمرندی و شیرینشت جهت مواد حمیات حاره
بجعدیل و بهترین اوقات برای تناول او باین دو علامت
چون اول از معده متغیر شده باشد اما اگر تشنگی غالب باشد
و در فصل تابستان ناشنا خوردن آن عیب ندارد و مغز
نخم آن در دویم سرد و تر و در جمیع افعال مثل مغز که در وقت

شربت

شربت او تا پنج درم **شربت** بضم فوقانی و فتح رای مهمل و سکون
نون و جیم بفارسی نیز ترنج و لعنی اترج گویند و در زبان مندی
قدیم آنرا بکجور خوانند و آن دو قسم است ترش و شیرین طبیعت
مغز ترش او در آخر دویم سرد و خشک و شیرین آن سرد و تر
و باقی اجزائی او از پوست و لحم و تخم و برگ و شکوفه آن گرم
و خشک و اخلاص و افعال آن ملطف و قابض و صاف
کننده روح بلغمی و خون از صفرا و سکن فی صفراوی و قطع
مره صفرا و سکن حدت آن و مانع ریختن صفرا بعد و معا
و جهت خفقان حار و تقویت جگر و معده و جهت تسکین
حرارت اشتا و تشنگی و اسهال صفراوی و کبدی و گردن
عقب مفید و تریاق مسموم است و در حدیث شریف وارد است

کرد داخل غیث و شیطان در خانه که در آن ترنج باشد **توت** بضم
 فوقانی و سکون و او معروف و فوقانی ثانی شیرین و اوزانی
 و ترش و اوزانی گویند شیرین او در اول کرم و در دوم
 ترو در اول و ملین طبع و مولد خون صالح و مہمی و موافق
 سینه و شش و مرطب دماغ و در الضاج شیبہ با بخیر و
 مفتوح سده و مصلح حال مکر و فساد سپرز و مسمن و مقوی
 کرده و جهت آبله خفیه نافع و مفید معده و سریع الاستعمال
 بخلط حاضری و مصلحت انگبین است و ترش او در دوم کرم
 و در اول خشک و قابض و مطلق حدت خون و قاطع صفرا و
 رادع و مانع زبردش مواد با اعضا و تولد حارہ بخلق و زبان
 و مکن عطش و منبہ اشتہا و غرغہ او جهت روع و تحلیل

مواد و تقویت خلق مفید باشد **جام** بفتح جیم الف پیوستہ
 و مہمی او را سرفصل و سفری آم و امر و زینر گویند هر چند امر و
 مہمیہ الیت دیگر و لایبی و این شمر مہندی است طبیعت
 آن گرم و تر است و با قوت قابضه و رطوبت لریجہ مفتوح و مقوی
 قلب و معده و ملین طبع و در ابتدا بس قابض و در اول
 و قابض اسهال خصوصاً چون با پوست و تخم خورند و ترمک
 او قابض ترو مضر سہو دین و مرطوبین و صاحبان قویج
 و مصنع و محرک نزلہ و اخلاط سائہ و مہمی آنها و مہمی نفخ
 و قرق و ریاح و در ابدان مستعدہ مورت حمایت **جامین**
 و **جامون** بفتح جیم الف پیوستہ و فتح مہمی و سکون نون
 و بعضی میگردانند پیوستہ با و می نویسند تر است مہندی در

آخر اوم سرد و در سبوم خشک جابس السبال صفاوی و
 مقوی معده و کبد جارب و مطلق حد خون و صفرا و محرک اشتها
 طعام و باه محروم و بن و نهار خوردن او منع و اکثر آن مضر معده
 و در بر مضرم و مصلح آن نمک است یا نبات و کلاب جاسن که
 او را کلاب پهل نیز گویند معتدل مایل برودت و یسوست است
 مغز قلب و دماغ و مقوی معده و کبد حار و نافع است **بکبر**
 بکبر جیم فارسی و فتح رای مهمل و سکون واو و نون مفید غده و
 کبر جیم تازی و سکون تخانی معروف بفارسی نقل جواجم و بوی
 حب السمنه گویند در دویم کرم و در اول تر کشید غذا و مبهی
 و مسمن و بطی النزول و تقیل و مصلح شش کنجین و عمل
 است **چنانچه** بفتح جیم فارسی و ضم کاف تازی و سکون واو

مجهول

مجهول و فتح فوقانی و رای مهمل و سکون ااد و ضم است سبید
 سرخ بهترین آن سبید و بزرگ و شاداب است و بر جیم
 ترشی آن کثر اجود تر است و سکون حرارت معده و دال و جگر
 و مطلق غلیان خون و بجان صفرا است و باقوت تریاقه
 و بسیار مغز و مقوی اعضار ریس و در ملک بکال بسیار
 شیرین و شاداب میسر میشود اکثر در حمیات محرقه و غلب
 خالص و حمیات و بائیه استعمال بکرات و مرات نموده
 فایده فاش از و بظهور رسیده **چنانچه** بکبر جیم فارسی
 و سکون لام و ضم حنین معجمه و سکون واو و مجهول و فتح رای
 معجمه و سکون تا بفارسی نیز جلیغوزه و بوی حب الصنوبر
 کبار گویند در دویم کرم و در اول تر و قوتش تا یک سال

باقی است بهی و شتهی طعام و مقوی اعضا و اعصاب و
 مفتوح شده و جهت فالج و لقوه و خدر و کرار و غشه و امراض
 جگر و برقان و استسقاء و در مفاصل بارد بسیار مفید
جمیری بفتح جیم و سکون میم و کسر موده مرکب بهاء و سکون
 تخمائی و کسر رائی مهمل و سکون تخمائی قسمی است از قسم
 یسویو است آن سبز و کنده و آب او بسیار ترش اکثر
 رنگریزان او را میخزند و بمصرف خود آرنند در دویم سرد و خشک
 و مقوی معده و مسکن غلیان خون و صفرا و وی با مزاج
 تا قیمن و صففا و شایخ مناسب ندارد زیرا که جهت
 شدید مخالف اعصاب است خصوصاً اعصاب کبایک
 در حالت نالته باشند **چون** ابهم جیم فارسی مرکب بهاء
 و سکون

و سکون و او و فتح رائی مهمل بالف رده بفارسی خراب و عربی
 شمر در دویم کرم و در اول خشک کثیر غذا و مولد خون تبین
 و جهت فالج و لقوه و اعیا و تقویت کرده لا غشده و تبین
 بدن و باه مبرودین و امراض بارده بلغمی و در دگر و مفاصل
 و موافق سینه و شش و اکثر آن مولد سده جگر و سپرز
 و محرق خون و مصلح و مورت فلاح و رده و درد دندان
 و مصلحش آب انار و سکنجبین و روغن خشتخاش و مغز
 بادام است **خرزبه** بفتح خا و میمه و سکون رای مهمل و ضم باء
 فارسی و فتح زای میمه بهارده بفارسی نیز خربزه و عربی
 بطبع گویند در حرارت و برودت قریب الاعتدال و در نیم
 تر و شیرین او در وسط درجه دویم کرم و تقه آن در اول سرد

بلغ

و در دویم تر و جالی و منقطع و ملطف و سریع النفوذ و رطب
دماغ و بدن مسن آن و منفتح سده و جهت استقرار یافتن
نافع خصوص کرکک آن و مدبر شیر و عرق و بول و منجج حصاة
و سریع الاستحار بخلط غالب و در دموی و صفراوی موز
رمد و کثرت تناول آن مسهل آنچه باورسد از اخلاط موجوده
در معده و مصلح حال کرده و قروح باطنی و مرخی احشای و ناشتا
خوردن آن مورت تبهای صفراوی و بالائی طعام موجب
تخمیر و یا غذای کثیف مانند پنیر باعث سده و بهترین اوقات
برای تناول آن مابین دو طعام که طعام اول معده منهدم
شده باشد و مصلح آن سرکه در آب انار ترش و تخم آن در
اول کرم و در دویم تر منفتح سده کبد و مدبر بول و منقی کرده و

مثله

و مثانه و امعاء ملین طبع و مبهی و جهت سرفه و در دوسیمه
و خنونت زبان و خلق و تبهای حار که مرکبه تشنگی و خرقه بول
و باقوت محرکه مواد ساکنه حاره و تسکین قرحه و خنونت
قصیب که از جهت حصاة پیرسد و قدرش بنفش با چوبدرم
خوبانی بضم خا و معجبه و سکون و معروف و فتح معده
بالف پیوسته و سکون و سکون تخمائی بفارسی زردالو
و بعضی شمش کوبند در دویم سرد و تر منفتح سده و ملین
صلابات موافق محرورین مادامیکه در معده فاسد نشود
جهت تشنگی و التهاب معده و تسکین غلیان خون مجفرا
و مضر مبرودین و مداومت او مورت برص و سریع
النفوذ و **آمی** بفتح دال مهمله بالف رده و سکون رای میله

و کسر میم و سکون تحتانی معروف اند از ترشش کوی است که
 از کوه های سری نگر و لال دانگ و نیبال و بهت و غیره
 می آرند و آن بسیار گران و نهایت شاداب و جویض
 آنرا حدی نیست که به تخریر در آید و با این شدت جویض
 گاهی از و مضرت در نظر نرسیده در دویم سرد و خشک و
 قابض و مسکن صواب بسیار مقوی معده و جگر حارین و در
 جمیع افعال بسیار قوی از آنرا ترشش بستانی **بفتح زای**
 مهله و فوقانی بالف پیوسته و ضم لام و سکون و معروف
 و او را شکر قند و شکر کند نیز گویند بحسب هندی پوست
 آن سرخ و از اندون سبید بسیار شیرین در اول کرم و
 تر و شیر غذا و تقبل و دیر مضمر و نفاخ و مهبی و قابض **در شکل**

زنجبای

بفتح زای معج و کسر زای مهله و سکون شین معج و کاف بکری
 زرشک و بعرلی امیر بادریس گویند در سوم سرد و خشک
 و با قوت قابض و با قوت تر با قوه و نزد بعضی در دویم سرد و
 خشک قاطع صواب و مسکن تشنگی و حرارت معده و جگر و غلیظ
 خون و سیلان آن از اسفل و بواسیر و مقوی دل و جگر
 حار و مانع ریختن مواد با عصاره جهت بواسیر و سیلان
 رحم مزمن بر تپهای و بار دویه حار و مقویه مانند سنبلیله **الطیب**
 و در جنبی و غسل و مثل آنها و جهت تفتیح سده جگر و رفع
 استسقا و تقویت جگر سرد و تر و سردی احشا و رفع اسهال
 کبدی بعدیل و مضر مبر و دین و سوداوی و بلغمی مزاجان
 و اصحاب قویخ و اعتقال بطن و مصلح آن قرنفل و شکر

و شیرینی **سماق** بضم سین مهمل و فتح میم بلف پیوسته و
 قاف بفارسی سماک و بعربی سماق خوانند و سماق موی
 سماک است در دویم سرد و خشک و قابض و رادع و مقوی
 و مدلیغ معده و احشاء و مانع الصفاب صفرا معده امعاوی و
 غشیان و در ب و اسمبال مرادی مرمن و د و شطاریا
 و نرف الدم و نفث الدم و کثرت اشاسیدن ساسیده
 آن یعنی سویی آن با آب سرد قاطع سیلان خون از فوق
 و تحت و مضر معده و جگر بار د و مصلح آن مصطکی **سندباد**
 بکر سین مهمل و ن مفید غنه و فتح کاف فارسی مرکب بیا
 بلف پیوسته و فتح رای مهمل بهار ده نمری است سندی
 مشهور تر و تازه آن در دویم سرد و تر و خشک مقوی باه

محمد بن

محروم و سرد و تر و ترش خراوی و دموی و ورق و اسمبال
 و سنگ کرده و مثانه و سوزش دل و پیشانی و تشنگی و خشکی
 حلق و خمار را نافع است و در محروم و ترش کرسنگی بفرزاید و علقتهایی
 دل را نفع بخشد و نقابست و لایخی را دفع کند و مضر مبرون
 و ثقیل و دیر مضم و مولد سرد بخته و خشک آن و صله او بر
 نبات و غیره است **سنگ** بفتح سین مهمل و سکون نون
 و کاف فارسی و فتح فو قانی و رای مهمل و ن در نارنج مذکور خوان
 شد **سب** بکر سین مهمل و سکون نون و بجهل و معده
 بفارسی نیز سبب و بعربی تفاح گویند شیرین او در اول
 گرم و در دویم تر و ترش آن در اول سرد و خشک و ترش و ترش
 او معتدل در حرارت و برودت و در اول خشک و مجموع او

مقوی دماغ و دل و جگر و جهت خفقان و عسر النفس نافع
و شیرین او مفرح و ملطف روح حیوانی و نفسانی و سریع
الاستیجاب بصیرتیکه در معده باشد و با قوت تریا قیه و بخته او
جهت سرفه بینی و آب او با شراب و ما را اللحم جهت
غنی محب و اکثار او موجب تپهای مرکبه و نسأ و مولد ریاح
و مصلح آن اغذیه لطیفه و ترشش او قابض و مسکن عطش
و موافق معده صفراوی و بخته او در خمیر جهت اسهال و
رموی و خشک کرده او با آب انار دانه و ادویه مناسب جهت
تقویت معده و اسهال صفراوی و تسکین قی مفید **شیرینی**
بفتح شین معجزه و سکون رای مهمل و فتح معده و کسر قحالی
و سکون نخماتی معروف او را شیرینی لیمو نیز گویند و در

بکجه

لیمو مذکور خواهد شد ان شاء الله تعالی **شیرینی** بفتح شین
معجزه و کسر رای مهمل و سکون نخماتی معروف و فتح قابضه
بها و او را سیتا پهل نیز گویند خمر است مندی بستانی و
صحرایی میباشد و صحرایی او بسید بهتر از بستانی اما در
ملک هند و بنگاله صحرایی است بلکه مخصوص بلاد کن
است مخصوص حوالی بلده فرخنده بنیاد حیدر آباد و سجان
از الله تعالی من جمیع الافات و البلیات بسیار شیرین و
شاداب و خوشگوار میگردد و طبیعت آن حراره و برودت
قریب الاعتدال در دویم تر بسیار مفرح و مقوی دل و دماغ
و مرطب و مسکن بدن خشک و لاغر و محرق و کثیر غذا و بسیار
مهی جهت آنکه نفخ است و چون مغز آنرا با آب سکنی تمام

استصا ص کنند و شیر و رقیق او را بکنند و فلفل را و را پخته اند
 و بیج نخل و ریاح بکنند بکده در سودای منبه استنهای طعام شود
 و قوت تمام بخشد و از مار الحین مستغنی گرداند **شفق** و بفتح
 شین معجمه و سکون فافتح فوقانی بالف پیوسته و ضم لام و
 سکون و او معروف بفارسی نیز شفتالو و بعضی خویش گویند
 و آن در ولایت ایران و غیره دو قسم است قسمی با گوشت
 از دانه جدا و بسیار شیرین و شاداب و پرو نازک و ابدار
 و آنرا بلو گویند و غیر آنرا کار دی خوانند هر دو در اول سرد و
 در دوم گرم تر و سکون تشنگی و غلیان خون و صفرا و بجات
 جاره یا بسم و جهت تبهای سفرای خالص و دومی و
 رفع بدبوی دمان و تشنگی و مانع و ترطیب مزاج که از احتراق

اخلاط

اخلاط باشد مفید و در از جبه جاره معین باد و ششهای طعام
 و چون نیمه طلای آب او را شب گذاشته تا صاف شود پس
 صبح ترنجبین یا شکر آمیخته بنوشند سهیل مغز است و مضر
 مبرودین و اعصابی سریع العطف و مورث تبهای مزمنه
 و مصلحت غسل و مرابای ترنجبین و قسم کار دی در مضم و غلیظ
 و نفخ و مورث قولنج و بدستور خام و تلخ او **فالف** بفتح
 فافالف پیوسته و سکون لام و فتح سین مهمله یا زده نموندی
 است شیرین و ترش و مزه می باشد در سیوم سرد و داروی
 خشک معوی دل و جگر و دافع اسهال سفرای قوی و فواف
 و تشنگی و سوزش اعضا و تب دق و افشردن آن بسیار
 لذیذ و مناسب محو رین و شربت و رب نیز از آن میسازند

و میکند از زرب و سرب نیز افزوده از وی سازند و آن
صیغ معقول است و بسیار خوش طعم و برای صاحبان بیچاره
و دیگر امراض حاره حاره مفید است **فندق** بکسر فاء و سکون
نون و ضم دال مهمل و سکون قاف بفرسی نیز فندق و فندق
و بعرنی جلوز گویند در آخر اول کرم و در اول خشک معوی امعا
خصوص صایم و زیاده کننده جوهر دماغ و قلیل غذا و موافق
سینه و شش و مضر معده و مبعی فی و مصلح شش فانی و جلا
و مار العسل و کنجبین و قدر شرب آن تا بهشت درم است
کاج بفتح کاف بالف پیوسته و ضم جیم و سکون و او معوی
خمر است بعینه شکل نمرا دایم و در ملک درکن بسیار است
خصوص سمت ملک سام راجه و تر نایلی و تر جنبایلی بسیار

جوز

جوز و تخمه میشود و بقدر نیاز جیل بزرگ که معده پست باشد
ملاحظه شده چون رسیده او را از وقت جدیده فشار دهند
آب بسیار شیرین و خوشکوار بقدر نیم آنرا از وی برآید و
سختی را که در آفتاب گشته محرق شده باشد اسوده کند و
اندر وی اورشیه بسیار است هر خمر خسته آن بقدر خسته آید
و چون او را بشکند مغزی مثل بادام می برآید و در ذائقه
ببیز از بادام اما بقواید بادام نمیرسد کرم و خشک است در
دویم و مهبی و معوی اعصاب دماغ و اعصاب بارده و موافق
مهر و دین و شایخین **کشمش** بفتح کاف تازی و قوفانی
شندی چهار نقطه مرکب بهاء و سکون لام و او را در روغن
جیم موسوم به جکی مینویسند و در ملک کلن او را بنفشه

گرم و تر است و بالخاصه مولد منی است و محک باه **کرنا** بفتح
 کاف و سکون رای مهله و فتح نون بالف پسته نیز قسمی
 از لیمو و در افعال و خواص قریب به جمیری است و او نیز
 بمصرف رنگ بریزان بسیاری آید چرا که پوست او بسیار کهنه
 است و کم مغز و کم آب است **کر و نه** بفتح کاف و ورائی
 مهله و سکون و او مجهول و نون مفید غنم و فتح دال مهله
 نمیری است مندی بسیار ترش و خوش طعم و خوش منظر
 در دویم سرد و خشک و مکن حرارت معده و دل و جگر حار
 و غلبان و هیجان خون و صفرا و موافق حار مزاجان و
 از واجار و مریا میا زنده بر دو خوب تیاری شود **کسیر**
 بفتح کاف و کسر سین مهله و سکون تحتانی مجهول ضم رای

باک

مهله و سکون و او معوض ف بجهت مندی مرکب القوی و در
 دویم سرد و تر و باندک حرارتی و با تریاقیه و قوت قابضه و جهت
 تقویت قلب و ففقان و رفع هیضه شدید بعد از آنکه فی و
 اسهال بسیار شدید باشد و در اول حال و دفع اسهال
 صفراوی و دموی و سوداوی و سورنش اعضا و مسموم
 مشروب و ملد و غده و شراب و طلا و جویات صفراوی و سوداوی
 و نیز مفید است **کشش** مکسر کاف و سکون شین مجبه کسر
 میم و سکون شین مجبه ثانی در آخر اول گرم و در اول تر و
 بهترین او سبز و نون ترین او سیاه و همه آن لطیفتر از دانه ار
 یعنی منقح و میبی و با قوت مسهل و آب نفیع و مطبوخ او با
 فاونیز که بقوام آورده باشند جهت سرفه و مواد سینه نافع

و سنی صوت است **کمری** بفتح کاف و سکون کاف ثانی و
کسر زای عجمه بند ی چهار نقطی و سکون تحتانی معروف به
فارسی خیار دراز و بعربی قنار گویند و آن دو قسم است یک قسم
با صلاخ دکن ترکمری گویند و قسمی را که در فرائح دره بکارند
و بوی آریه از وی اید مطلق گذارند و هر دو در آخر دویم سردو
نزد جوف او سکون حرارت و تشنگی و مدربول و سنگ کرده
و متناه و جهت التهاب معده و جگر مفید و لطیف تر از خیار
بانگ و سریع البهیم تر از آن و تخم او مدربول و مفتح و جالی
و قوی تر از تخم بانگ و پوست و کوننت او مولد ریح و بوی
و در بر نیم **کلکل** بفتح هـ و کاف فارسی و سکون هـ و لام
نمربست هندی از قسم میو دراز و زرد و کمی آب و بسیار ترش

تجی

حتی اگر سوزنی در آن بخانند در چند روز چون اعلیه او را کداز
درد در دویم سرد و تشنگی سکون همچنان صفا و حرارت خون و
مشتبهی و طبعی حرارت معده و جگر و دل جالبیکن بلطاف
لیبوی کاغذی نمیرسد **کلمبک** بفتح کاف و لام و سکون میم
و فصح معده و سکون کاف نیز قسمی است از کلکل تا از آن
کلان و کمر آب است **کمری** بفتح کاف و فصح میم و سکون
مشبه و فصح رای مهله و الف مقصوره نمربست مخصوص عرب
و عجم و در چند نماید و او را در فارسی امرو و گویند بستانی
و بری می باشد بستانی آن ترش و شیرین می باشد و او
اقسام است و بهترین اقسام شیرین امرو و جنبی و نظری است
جنبی مخصوص بلاد افغان و مدوح شیخ الریس است و نظری

در اکثر جا موجود است و بیشتر امرو و بلا از در جهان بلخی است و امرو
 شیرین معتدل مایل حرارت و در دویم ترو و جالس بخارات و
 مفرج و مقوی معده و باضمه و دل و رافع تشنگی خفقان و زلات
 سوزش مثانه و ملین طبع و با قوت قالیقه بعد از تلکین و معال
 و مرطب دماغ و در دفع سمیت قبض مفید و مولد نفخ قولنج و
 بهترین اقسام امرو و ترش لطیف ابدار رسیده دوست داول
 سرد و در دویم خشک و قابض و مقوی جگر و معده و شش
 و مسکن حرارت خون و غلبان صفرا و رافع تشنگی و بعد از
 طعام سهیل عصر و قبل از آن قابض و مولد خلط صلیح و سدد
 و مضر مثانه **کرک** بفتح کاف و سکون میم و فتح رای مهله
 و سکون کاف نمزیست مندی در دویم سرد و خشک و هر چه

مندی

ترشی او زیاده تر سردی و خشکی او افزون و نهایت شیرین
 او در اول سرد و در دویم ترو قابض و مسکن حدت صفرا و سوزش
 شدید و قی و اسهال صفراوی و طعم دمان را میگوید و زیاده
 افعال او قریب مر ساس و مضر مبرودین و مصلحتش ادویه
 حاره **کول** کف بفتح کاف و سکون نون مفید خنم و فنج و او
 و سکون لام و فتح کاف فارسی و فوقانی مندی چهار نقطه و نا
 ترو تازه آن سرد و تر و مطفی جهیات حاره و خشک و در
 مضم و مسکن حدت خون و صفرا و سوزش اعضا و جالس
 قی و اسهال و مهبی و مغلف سنی و قلیل الفا **کرک** بفتح کاف
 فارسی و سکون واو معروف و فتح لام و سکون رای مهله
 لغاریسی انجیر بری و بعلی جمیر گویند در دویم گرم و در اول

ترو جهت سرفه حالبس در دسینه و کرده و سپرز و سوزش نافع
 است و چون کولر را با پوست و پشم تا که در وی اند بخورند
 در آن سال از عارضه ردایم ناست **کوتندی** بضم کاف فارسی
 و سکون و او مع نون مجهول مفید غده و سکون دال مهاد کوسه
 نون و مای تختانی شمر است مندی در اول کرم و تر و فایم مقام
 سپستان و رافع قلاع و حدت مثانه و کرده و مزلق و دافع
 خشونت خلق و صدر **کوتندی** بفتح کاف تازی و سکون و او
 مع نون غنه و فتح لام و نا شمر است مندی و در تحت نارنج
 مذکور خواهد شد انشاء الله تعالی **کیمی** بکسر کاف تازی می
 بیا و سکون رایی مهاد و کس نون و سکون تختانی معروف
 میوه مندی است مشهوره شیرین یا عصوصه قلیل در اول

حار و یا بس قلیل غذا و حالبس اسهال **کیمی** بضم کاف
 تازی مرکب بیا و سکون و او مجهول و فتح با و فارسی و فتح رایی
 مهاد بای می موقوفه بفارسی نارجیل و عربی جوز مندی گویند
 در آخر دویم کرم و در اول خشک و مسکوح او بسیار کرم خشک
 و با صفت شیر و مضر نارجیل مولد منی است و من بدن **کیمی**
 و در خون و جهت تقطیر البول و سردی مثانه و در فعال
 مزمن و خوشبو کردن دمان و رافع مولد سوداویه و بلغمی
 مانند قویج و ضعف جگر و قروه باطنی و بواسیر مفید و بانگر
 جهت تولید خون صالح و تقویت حرارت غریزی نافع و جرم
 آن دیر مضمر و مولد خون غلیظ و مسلح او مسکون و نبات مضر
 و مجرب و مصلحش میوه مای ترش مانند لیمو و غیره و قدر

شربتیش از جرم او بطریق دو اناستہ منتقال و اب او گرم و
 تر و با جیسج نواید مذکوره و سرکه او در اول گرم و در سیم خشک
 و آبی که ازو بطریق سیدھی گیرند افعال و خواص آن مثل
 خمرست **کبیر اکبر** کاف تازی مرکب بیا و سکون تخمائی
 معروف و فتح راسی مہد بalf زده بفارسی خیار با بک
 گویند و بعر بی قند در آخرد و ہم سرد و تر و سکون صفرا و خون
 و التهاب احشاء و تشنگی و مفتوح سده جگر و مدبول و مخرج
 حصاة و غلیظ تر از فشار و جہت جہائی تند و تیز برقان
 و در دسرد و جہت ضعیفی که از اسهال مفوظ خارج ہر سیدہ باشد
 مفیدست **کیتہ** و **کو پتہ** بفتح کاف تازی و سکون تخمائی
 و فتح فوقانی مرکب بیا و نائی موقوفہ و فتح کاف تازی و کراو

معروف و سکون

معروف و سکون تخمائی و تار سندی چار نقطی و نائی موقوفہ
 بہر دو لغت شمر سندی است و در دویم سرد و خشک و مفتوح
 و معوی قلب عار و معدہ و کبد جارسین و قابض و افشو
 آن با طعام منہ کر سکنی و خوردن و مالیدن او تریاق بک
کبیر اکبر کاف تازی مجبول و سکون تخمائی مجبول و فتح
 لام و نائی موقوفہ اورا بعر بی موز گویند و گرمی و سردی او
 معتدل در دویم تر و سمن بدن و مرطب معدہ و ملین
 سینہ و بعد از طعام مضمم کثیر غذا و مولد خون و محرک
 باہ محرومین و جہت لاغری کرده و سرد و خشونت خلق
 سفید و مولد ریاہ و سرد و مصلح او عسل و شکر **لیو**
 و **پتہ** کبیر لام و سکون تخمائی معروف و ضمیم سکون

و او بهر دو لغت صحیح است و او را بفارسی و عبری نیز میگویند
 اما اهل هند لفظ کاغذی بر آن میافزایند و کاغذی لیمو
 گویند همه اجزائی او کرم و خشک اند الا ترشی او که عبارت
 از آب لیمو است در دویم سرد و خشک است معوی معده
 حار و لطیف و جالی و قاطع اخلاط غلیظه لزجه و ملطف
 آن و مکن غلیان خون و صفرا و التهاب معده و جهت
 تپهائی حاره دموی و صفراوی و عفونت و بتور و شری
 و ورم حلق و لباة و فی صفراوی و غشیان و تقلب طعام و
 بدگذشتن الطعمه چرب و جذب مواد حاره جگر و معده و
 جهت در سرد و درار و سرد که از بخار اخلاط غلیظه باشد
 و خفقان و غب فالحص و حار و سموم موام و ادویه قتاله

میگویند

مفید و اکثر امور قایم مقام کرده معضرت عصب و سرخه دارد
 التراج و آن را در خلای معده مضغف احشا و مورث بخش
 و مصلحت سکر و غسل و نیمه شیرین در منافع بسیار ضعیف
 تر از آن **منقی** اجضم میم و فتح و بن و فتح قاف شده و الف
 مقنوره بفارسی میگویند و عبری به حبیب گویند و بهترین او بهر
 کوشش و کم دانه و بزرگ سفید است در آخر اول کرم و در اول
 تر و منخج خلط و محلل با عتال و جالی معده و امعاء محک با برودت
 و سوانق تقصیر ریه و مسمن بدن و معوی جگر و جهت سرد و بلغمی
 و امراض کرده و منانه و قرحه امعاء مفید و با سکر جهت بر تان
 عجب و چون بجای دانه او فلفل گردان شده استعمال فرمایند
 جهت سردی کرده و تقطیر بول بر سنگ کرده و منانه به عدیل

و مضطرب و دین و مصلحتش معده ثانی ترش و قسم پیدا آن که
کشتنش خوانند لطیف تر و بهی و باقوت قابضه و مسهل و شربت
آن تا سنجی درم **مولی** یعنی هم سکون و او و لام و کسر سین
مهل و رانی مهله و سکون تختانی معروف تر است بندی در دویم
سرد و خشک و محلول و مسکن درد دندان چون غیر سس او را بداند
بخانند قابض شکم و جابس اسهال اوست و امراض دماغی را
مضید و قلیل غذا **بیم** یعنی هم سکون و نون و فتح جیم و سکون
لام خبر است مضید و شیرین مثل فالوده که از اندرون درخت بزرگ
تاریل گویند بیرون می آید طبیعت آن در اول ثانی سرد و تر است
خضوضه ایچ سخت و صاف گردد و ثقیل و بطی الهضم و نفاذ و
دافع تشنگی و مقوی ماه و دافع فساد صفرا و خون است و مدر

بول

بول گویند که اگر بر درخت تار و ثمرهای آن که بسیار سخت شده
باشند جیده فی الفور سخیل از بیرون آرند بسیار نازک و نرم
و شیرین بر می آید و مطلقا ثقل و اصغ نذر دود در تشنگی و تقویت
ماه و دفع حرارت و فساد صفرا و خون پشست کند و چون در شربت
نبات انداخته کلاب در آن ریزند و بنوشند بسیار لذت ده
مسکن حرارت است **نارنج** یعنی نون بالغ پیوسته و فتح لای
مهله و سکون نون و جیم بخاری نازک ارض و کون باشد اما
در هند و بنگاله بنظر نبوده و نارنگی هر چهار چیز از آن قسم نارنج
است و آخردویم سرد و خشک و بعضی اقسام نارنج که بسیار
شیرین و شاداب و خوشکوار اند مثل که نکه بنگاله و سیکا کول
و حبه بنیاد در خشکی آنها کام است بلکه در دویم سرد و تر اند و لذت

در حیات حاره صفراوی و غلظت مغراط موجب تسکین میشوند
و همه اقسام نارنج مسکن صفرا و انتاب معده و قلب و جمادات
حاره صفراوی و محرق صفراوی بسیار موافق و قسم ترش او ضعیف
جگر است **شنبالی** بفتح نون بالغ پیوسته و سکون عین
معجزه و فتح بای فارسی بالغ پیوسته و کسر فغان و سکون کفای
معروف و او را کلابی نیز گویند تری است بعینه مثل سبب و بی
است اما بسیار نازک و لذیذ از هر دو در تفریح و تقویت اعضا
رئیسه بهتر از سبب و مفید و مزاج آن در اول کرم و درد ویم ترو
شاید این تری قسمی باشد از کثر **شکر** بفتح نون و سکون کفای
و فتح شین معجزه و کاف تازی و سکون رای مملو فارسی نیز شکر
و بلربی قصب الشکر گویند و او را بزبان مهندی پوندو گویند که گویند

اباوند

اما پوندو بهترین قسم است در اول کرم و درد ویم تری آب او مسکن
بدن و مفتوح سرد و ملطف خون و منقح متاع و عد بول و رافع
خسوفت سینه و کسر فربا بس و محرک باه و طین طبع و پیچ و
قاطع انتاب معده و مولد نفخ و رواج چون آب او در دست
جوش و مهند با شکر را باه است در آتش نرم زمانی صالح
گذارد تا طهیت فضلی او سوخته شود و نفخ از او برطرف گردد و گندار
او مفید است و خصوصاً مضربیران و مصلحش اینست **بلو**
بضم نای پیوزده لام و سکون و او میوه است از قسم شفا لوبو
در شفا لوبو که گویند **فصل دوم در بیان سبب آرد و بضم**
همزه و سکون رای مملو و دال مملو که آن را ماس گویند در اول
کرم و درد ویم تری بسیار نفاخ و بطی الهضم و مولد مینی و منقبط سبب

تفخیر دارد و چون ادراک و انکسار بقدر ضرورت چنان بختن آن انداز
 کسر راجح آن میکند و اثر بسیار خوش طعم میکند اگر چه انکسار خود
 بدوست **باقل** بفتح موحده مالف پیوسته و کسر قاف و فتح لام
 مشدده و الف مقصوره تازه او در اول سرد و تر و خشک آن در اول
 سرد و در دوم خشک و مقوی باد و سریع الانحدار از معده و غده
 سرد و با قوت محله و منفعیه و بار طوبیت فصلیه و جهت قرحه
 امعاء و اسهال و قی و تعفیه سینه و شش و تقویت آن و منع
 ریختن مواد رفیق از دماغ و سکین سعال مفید و آب بلغم خست
 خست حلق و جلای رطوبت و منع تولد حصاة و تعفیه سرد
 بعدیل است **باجرا** بفتح موحده مالف پیوسته و سکون جیم و فتح
 رای مهمل و الف کربعلی و ضح است بخار منجه بفارسی ارزن

نامزد

نامند و آن قسمی از جواهر سیس است و از آن بار بکتر و در طبع مثل
 آن و در افعال و خواص نیز مانند آن و مطبوخ منقشر آن با شیر
 و شکر و روغن تازه مولد منی و طین دارد و قابض طبع و قاطع
 اسهال صفراوی و مولد سده و سنگ مثانه و مصلح آن غسل
 و شکر و بدیش **برنج تور و تو** و بضم قوقالی و سکون و او معروف
 و فتح حمزه و سکون رای مهمل و بضم بجائی حمزه و او ثانی استعمال
 کنند که از آن عربی شافعی گویند و اهل هند او را از هر گویند و دریم
 سرد و خشک گفته اند شاید که گرم و خشک باشد نفاخ و بطبی
 الهضم و قلیل الغذاء و قابض جهت اسهال صفراوی و در تب
 و فساد خون و رفع زهر نافع دانسته اند **تل** بکسر قوقالی و سکون
 لام بفارسی کنجد گویند در اول گرم و تر و منفع و مصلح آواز خست

خلق و مواد سه راوی و اخلاط مسوخه و صالح غذا و قلیل التغذیه
و طین امعا و سمن بدن و محلل ادرام صلبه و مولدیه کرده است
چاول بفتح جیم غمی بالف پیوسته و فتح و او و سکون لام که عبری
آز و بفارسی برنج گویند در حرارت و برودت معتدل و در دیم
خشک و بالخاصه در بحروری مزاج حرارت و در مبرودی برودت
احداث میکند لهذا قدام اکثر متقدمین و متاخرین مروره او
برای مرضی و ناقهین تجویز کرده اند و حکما بنده متفق اند بر این که
او موجب التویل عمر و صحت بدن است و در حدیث شریف نیز
اینچنین وارد است و اقسام آن بسیار است و مجموع آن فالبن
و باشیره و شکر شیر غذا و بهی و سمن بدن و مولد منی و باد و
تازه و ساق مسکن حرارت و جهت اسهال صفراوی و تشنگی

و غشیان

و غشیان لا نافع و باشیره بر جهت زحیر و بایه کرده بر جهت محض
منفید و اکثر او مصلح حال بدن و رنگ رخسار و مولد خلط صالح
و مورت و بدن خواب های خوش لیکن چون لزوم است آن را
رفع نکرده باشند مولد قواخج است بنو لید سدد و معقل طبع و سمن
خسایند و او است در آب نخال و خوردن او یا شیرینی و چون
باب قرطم بگویند رفع سده او میکند و اشامیدن آب طویخ
او سمل مار الشیر سکن لدغ اخلاط ماری معده و امعا و باشیره
تازه بالخاصه مدت ده روز مولد منی و حقه باب مطبوخ او است
سج و قرطه امعا را نافع **چنا** بفتح جیم غمی و نون بالف پیوسته
عبری حمص و بفارسی نخود گویند و بری و بستانی میباشد اما
بستانی او بهترین خوب است و نزد بقراط در دویم گرم و در اول

خشک و تر و نازده او در اول تره قوتش تا سه سال باقی است
 ملین طبع و مدبول و حقیق و غرق و زیاد کننده شیر و منی و قوی
 شش و مسمن بدن و مقوی حرارت غریزی و مولد خون صالح
 و کثیر الغذاء و منبه اشتها **جواب** بضم جیم و سکون و او
 معدوله و الف و رای مهمل و این فصح و موافق مفاوذه اهل هند
 اردو است و بعضی رای مهمل را کسره داده بعد آن یای تختا
 ساکنه افزایند و نیز اکثر اهل دکن بفتح جیم و واو بالف رده و
 کسر رای مهمل و سکون تختانی است و لکل ان یصطلح که
 بعضی دزه گویند سرد و خشک است و قوی الغذاء علی طراز
 دخن و مخفف و حالبس سبایل در جمیع افعال مثل خندروس
 و مصلحش روغنهای شیر شهابه آنکه جوهری چند قسم است ادبی
 و غیر ادبی

و غیر ادبی چون زرد و سرخ و بهترین اقسام و ادبی است که
 در فصل بیج پیدا میشود و آن بهترین جویب است خصوص
 بخراب اهل دکن چنانچه در بعضی فرائج از کندی موافق تر است **جواب**
 بفارسی دژمیک و هندی خراو را البته گویند مایل بکرات در دهم
 خشک و محلل بلغم و خون و جابده منی و قابض طبع و ثقیل و فاضل
 و غذائیه او غالب است و تغذیت با وجهت سل و اسهال نافه
ج بضم جیم و سکون و او مجهول بهترین او سپید و بالیده و نازده
 اوست و گهینه او که بر آن یکسال گذشته باشد بسیار بد است
 در آخر اول سرد و خشک و قلیل الغذاء و با قوت جابده و قابض
 و محفف و رادع و مسکن غلیان خون و صفرا و تشکی و مصلح
 شیرینوعات و مودت لاغری بدن و مضر متاز و مصلحش
 روغنهای انیسون است و ارد بوداده او که سوباق خوانند با قدری

شکر بهترین اغذیه برای اطفال است و چون خیره را بکند ازند
تا ترش شود و در دوش حل کرده بعد از یک شب از یک و نیم
تا یک رطل از آن بنوشند رفع تشنگی مفرط و انتهاب معده
و فی صفراوی بعد از آب مقطر مطبوخ او کجی که مبرای بچه
باشند و مادر شیر نامند سرد و تر است و در بول مسکن جزا
و حدت خون و صفرا و اخلاط محترقه و سریع الاثر و مولد
خون صالح و مرطب و جهت تبائی تند و جگر حار و سل و دق
و قرصه ریه و امعا حار و یا بس نافع و مرخی معده و مفرج
بارد و نفاج و مصلحش کلقد است و در حین اعتدال طبع استعمال
آن جایز نداشته اند و مطبوخ او با نصف تخم خفخاش کوبیده
جهت صدمه حار و با منافع و طم جهت اخراج بلغم لزج و منع
شری و تفتیح سدد و با عتاب و انجیر و سپستان و پرسیاوش

جهت

جهت سعال و در سینه مجرب است و شیر و جو که شک شکر
کوبند سردی مایل بخشکی و غلیظ تر از مادر شیر و جهت اسهال
صفراوی و امربه حاره مفید است **چند** بکسر جیمه بخج و سکون
تحتانی مجهول و فتح خون بنای پخته بقرسی کا و بس نامند
و آن نوع ریزه و خن است که بقرسی از زن کوبند رنگ او
اغیر و از از زن ریزه در اول سرد و تر و در دوم خشک و بسیار
قالبض و قلیل غذا و از از زن لطیف تر و سریع الهضم و مقوی
بدن و بار و غن و جربلی غذائیه او بیشتر و خوردن مبرائی
او التوی حجاب نزلات را نافع و حالبس اسهال مراری و کاد
کریم او محلل نفخ معده و مسکن و رد بو اسیر و مولد خون و دوا
و مورت سده و مصلحش و غنها و شکر است **سودا**
بفتح سین مهمل بالف پیوسته و ضم کاف بخج و سکون و او فتیح

دال مهر و الف و فتح و نون بهای پخته چیز است بشکل دانه و
 از آن کو چک تر کرم در دویم و سرد اول مقوی و مسمی و منعظ
 و سمن بدن و طبع چون از آن بقدر دو تولد با شیر تازه
 دو شیریده بجوشانند و نبات انداخته بنوشند غذائی نیکو
 و بعد و اگر شیر تازه مناسب نباشد در آب جوشانیده و نبات
 انداخته بنوشند و قدری شربت از آن ده متقال تا بهت
 متقال است **ساقان** بفتح سین مهر و الف و نون ساکن
 مفید غنه و فتح و او و الف و نون ساکن ثنائی کر آن نیز مفید
 غنه است قسمی است از چینه و در افعال و خواص مقابل آن
کر بفتح کاف تازی و سکون زای مجبه بندی چهار نقطه برلی
 حب القرطم گویند در دویم کرم و در آخر اول خشک و با قوت سرد
 قلیل غذا و مسهل و مخج بلغم رقیق و اخلاط محرقه و محلل ریاح

چون

و چون از بچیدم ناده درم از آن شیر گرفته و با شکر سرخ
 و یا عسل بنوشند منفی سینه و صاف کننده آواز و مصلح ترا
 و اکثر مواد بارده و نیکو کننده رنگ رخسار و قوی الا درار و
 بک گنده کرده و مثانه و محلل ریاح است **کسی** بک کاف
 ثنائی و فتح سین مهر و الف پیوسته و کسر رای مهر و سکون
 تختانی معروف قسمی است از شرکه در ملک دکن بنانه گویند
 و در ملک بنگاله و نواح بنیه دال آن بسیار میخورند و افعال
 و خواص و فزاج آن مثل شره است **کلتی** بفتح کاف تازی
 و سکون لام و کسر فوقانی مرکب بهای و سکون تختانی معروف
 که بعلی حب الفلت گویند در دویم کرم و خشک و گویند مایل
 بر طوبیت است بغایت مفتت حصاة و دافع فواق و در بول
 و حیض و ملین طبع و مخفف منی و بواسیر و مفتحه سینه

و مضربه مصلحتش غسل و قدری شربش از نیکدم تا دو درم
 است و این قدر شربت نظریه است و الا در عظیم آباد و
 کرد و نواح بنارس از ادنی تا اعلی مخصوصاً مردم بیوخت
 که عبارت از دما قین است سوتی آن یعنی سوسا ختم همیشه
 صبح بطریق ناشتا میخورند و تا یک آنرا میخورند کثیر غذا است
کفلی یعنی کاف تازی و سکون نون مفید غنم و سکون کاف
 عجی و کسر نون و سکون تختانی معروف بعربی جاو رس و به
 فارسی کا و رس گویند در چین گذشته **کودون** یعنی کاف
 تازی و سکون و او مجبول و غنم دال مهمل و سکون و او مجبول و نون
 مفید غنم از جوب هندی است گرم و خشک در دو نیم قابض
 و حابس و موافق مرطوبین مبلغین قلیل غذا **سپون** بکسر
 کاف

کاف عجی مجبول و سکون تختانی و غنم نای مهمل و سکون و او
 معروف و نون مفید غنم بعربی صط و بقاری کندم گویند بهترین
 آن تازه و بالیده و مایل بزردی و بعد از آن سچید در اول گرم
 و در طوبت و بیوست معتدل غذای اصحا و کثیر غذا و سمن
 بدن و لیکن مسدود و مضر عجب سده عروق و احشاء و خام
 او مولد گرم معده و علی بد القیاس بر این کرده او و مصلحتش
 سرکه کهنه و بخته او نفاخ و در مضرم و مولد راج و مصلحتش
 شربنی تا و خوردن آب بالائی آن مورت قلیج ربجی و
 مضر زنان حامله و آرد کندم که بخته شده باشند نان فطیر قابض
 آرد مطبوخ او با شکر و مغز بادام جهت سرفه و نفث الدم و
 در کرده و سینه و سمن بدن بغایت موثر و باغناخ و روغن

نارجه جهت خستنت سینه بسیار مفید **قوی** بسیار مفید لام و سکون
 واد و مجبول و موحده و فتح تحتانی بالف یوسته سبیدا و مایل
 با اعتدال و سرخ او در آخر اول کرم و محک به و مولد منی و در
 شیر و بول و حیض و سمن بدن و شرب آب مطبوخ او با یک
 قند و جلوس در طبخ او منق نفاس و حجج حین زنده و مرده
 و شیمه و جهت در و کمر و کرده مفید و در بر مضم و نفاخ و مولد غلط
 غلیظه و صلح حرول و الکامه و در یخیل و بالخاصه صورت غشیا
 و مصلح آن دار چینی و سنجبین **مشر** بفتح میهم و فوقانی مندی
 چهار نقطه و سکون رای مملکه با مصلح دکن بشاء گویند بجا
 مشک و بعبی طرو آن چند قسم است مختلف در بون و
 مقدار و شکل و همه اقسام او در اول سیوم سرده و آخر دویم

خنگ

خنگ و طبخ او با عسل در بول و منق امعاء و محلل اخلاطاً
 و ملین سینه و جهت تصفیه ریه و سرفه و در سینه و رفع فضلات
 غلیظه و ادرار نمودن شیر مفید و نفاخ و مصلح آن ما الفصل
مشر بفتح میهم و ضم سین مملد سکون واد معروف و رای
 مملد بول و عسل گویند در دویم خنگ و در حرارت و برودت
 معتدل و بعضی در دویم سرده و خنگ دانسته اند و قوش تا
 سه سال با قیست جالی جلد و قابض است و آب طبخ او ببال
 و مروره او مار و عن بادام بعد از رفع شدن تبهای مالمکس
 آن و مطبوخ مبرائی او با سرکه متوی معده و بی نفخ است و
 بغیر سرکه بخته نفاخ و آب طبخ او جهت سرفه و در سینه و اکثار خوردن
 منظم بصر و مولد سرطان و جذام و مالجولیا و حرق خون و با شیرینی

مولد استسقا و قولنج و مضروب السیر و مورث عسر بول و احتیاج
 حیض و مصلحت روغنهای گنجد و مهر انجمن او بابرک جعفر
 و استعمال کشت فربه و سرکه است **مندی** و بفتح میم و سکون
 نون مفید غده و ذال مجبه مندی چهار نقطه و فتح و او و الف پسته
 کربا مصلح اهل دکن را که گویند خار و یا پس در دجبر و میم و
 قابض و قابس و کثیر الغذا و در استسقا فی استعمال آن
 بسید مفید و نان آن میخورند لیکن قبض شدید میکند
 پس از روغن پیدانجیر قبض او میکشاید و در او ان استعمال
 آن پوست درخت کچال در آب جوشانیده همچون آب
 بخریش میوشانند و نیز از دانه را بهین آب مذکور سرشته و شکل
 بزوانه بان آمیخته نماید میکند بفضله تعالی مرضی صحت مییابد

بوم

مندی و موحشی بفتح میم و سکون و او مجهول و فوقانی مندی
 چهار نقطه مرکب به او این فصیح است و بزبان و مقانیان می
 گویند بفتح میم مجهول و سکون و او و کسر بار مشاة فوقانی مرکب
 به او و سکون تحتانی به دو لغت جزیر است از جنوب هند طیل
 الغذا گرم و خشک و محلل ریح و بلغم و حکما میهند اکثر در فالج و لقوه
 و دیگر امراض بارد و رطوبت بخریش میهند و بان و ذال پرو
 از آن می برند **موندک** بفتح میم و سکون و او معروف و نون مفید
 غده و کاف فارسی بخریش و فارسی بنوماش گویند از جنوب
 معروف است در اخراول سرد و مایل بخشکی و قوتش تا سه سال
 باقی میماند و لطیف تر از عدس و از سایر جنوب کشف تر و مولد
 خلط صالح و سکون و رب و التیاب صفوا و قابض و موافق کرده

و مقوی عصب و بهترین اغذیه صاحبان تنهایی حاره است و
جهت سرفه و ورم لبه و درد سر و ضعف بصر و نزلات و ضاد
او باب مورد مقوی اعصاب و رافع درد صغیر و سقطه و حمل
او را در جالی و ملطف و با سکر جهت جرب منفرد و منع عرق
موت و قاطع باد و مضر دندان و دیر نفهم و مصلح او در مرز باد
روغن بادام آب قرطم و بدش با قناد مبرودین خواش
مکون و خزل و مستطکی و از خواص اوست که با وجود برودت
نخیک سودا و جذام نمی کند **فصل سیوم در بیان بقول**
ادریک بفتح همزه و سکون مهمل و فتح رای مهمل و سکون کاف
چختیت مشهور تر و تازه آن در سیوم کرم و در اول خشک و خشک
آن یعنی ریختن در و نیم بار لطوبت فضلیه و مقوی قوت حافظه

ثانی

و نه فخر معده و کبد و مفتح سده جگر و مهبی و محلل ریح غلیظه
و اسهال و مقطع بلغم و رطوبات غلیظه چسبیده سطح معده و جرب
و غیره و مخفف رطوبات و ملین طبع و مخرج خلط غلیظ و رطوبات
و مانعی و حلق و برودت اعصاب و جهت فالج و کرم معده
و یرقان سدوی و نفطیر البول که حادث از برودت باشد و
ضعف آلات بول و اسهالی که از فساد غذا بهر سبب باشد
مفید و جهت دفع سموم حیوانی و تشنگی و بلغمی و با نباتات
و کند جهت دفع مفرات میوه نامی تر و بار زده تخم مرغ نیمه است
جهت از یاد منی و غلظت آن بعد از **ادریک** بفتح همزه
و سکون رای مهمل و کسر او و سکون تحتانی معروف قلقاش
است در اول کرم و در دویم تر و بعضی در اول کرم و خشک گفته اند

کثیر غذا و مسمن بدن و محک ماه و جهت سرفه و سینه و چرخه
مفيد و سریع البهيم و دافع سحر امعا و اسهال را مفيد و برک
آزائيزه مثل ديگر بقول می بزنند بمحضرت است و در مضم و ولد
سودا و سد و مصلحت غسل و سنجيدن است و ادويه خوشبو
چون دارچینی و قرفل **و** بفتح حمزه بالف پیوسته و منم لایم
و سکون و او معروف در اول کرم و تر و آن چیز است از قسم
اصول چون اروی و شکر کنند و غيرة که نصایب آنرا از جزایر خود
در ملک بنگال آورده اند و حالا در هند هم بسیار و فور یافته و در
ملک دکن نیز آمده است اما بسیار واجب نیافته چیز است بسیار
لذیذ در آب طبع نمیدهند چون که از شود قشر رقیق که بالائی
او است دور کرده با نمک و پخته نمک میخورند بسیار لذیذ میشود

و مولد

و مولد خون صالح و سریع البهيم و مفتح و مقوی معده است
و در گوشت هم می بزنند بطور اروی بسیار خوشش و البته میشود
و چون گداخته کرده مانند نا چون مسکه شود قدری جفوت و
قدری پیاز و کونچیر و لورک و نمک بیا میزنند و بقدر دو بخورند
روغن زرد را بر اخگر با سفال کرم کرده انداخته و شکار دهند
بهرت بسیار لذیذ و بمحضرت باشد **امبار** به بفتح حمزه و سکون
نون با سیم و فتح موحده بالف پیوسته و فتح رای مهم و دیا
برک آن کسه دو خشک است و هر چه تر تر می در و بیشتر خشکی
آن افزون تر و آن تا طایم است بمحضرت منع است زیرا که تا
مچ سرخ و روغن زرد در ترکیب آن نباشد لذیذ نخواهد شد
و مچ و روغن را با بر منی خصوصاً صاحب حمیات چه سبک

ابنوی بفتح همزه و سکون نون با هم و ضم موحده و سکون واو
 مجهول کسر فوقانی و سکون تحتانی و در شکل امر و له و در مهند
 جویستی و بختی گویند و آن دو قسم است یکی سته پنی دارد و دیگری
 چهار برگ از بقول مشهوره است و بسیار لذت دارد و گوشت کرم و خشک
 و مسکن غلبان صفرا و خون و مقوی معده و با خورق قالدیه
 و موافق محو رین و ملائم بخرام مرصی و ناقصین است **پالک**
 بفارسی اسفناخ گویند در آخر اول سرد و تر و گویند در سردی
 و گرمی معتدل است و ازین جهت برای محو رین با کسک
 سیر و روغن بادام اوفی است و برای مبرود با گوشت
 فربه و ریج با فاویه حاره و آن ملین است بسبب قوت جالبه
 و غساله و رادع و سریع الهضم و ضد الغدا و کمنفع تر از سایر بقول

و همی التیاب

و جهت التیاب و تشنگی و تیجای کرم و امراض سینه و شش
 کرم و سل و در کرم دمای و نزلات حاره مجرب است **تهنوا**
 بفتح موحده و سکون فوقانی برکب بهاء و فتح و او با الف زده
 بعلی قطف و سر مع گویند و آن دو قسم است قسمی باغی است
 و رنگ برگ او سبز و آنرا چندین تنهوا گویند و قسم دیگری
 در زراعت کندم و جو بیشتر می شود و رنگ برگ آن کهنه
 است و آنرا تنهوا فقط مطلق گویند و هر دو قسم سرد و تر و کمنفع
 الهضم است و رادع او رام حاره طابری و باطنی و مولد خلط
 صالح و موافق جگر حار و صاحبان حمایات حاره و ملین طبع
طلول بفتح مایه باریسی و سکون لام و فتح و او و سکون لام
 تکریم است مندی مشهوره طبیعت آن در اول کرم و در

دویم تر مقوی دل و مبینی طعام و دفع سرفه و فساد خون
 و بلغم و صفرا و سودا و جهت تب و دامیل و ثبو کرم شکم نافع
 است **پودینه** بغم بای فارسی و سکون و او مجبول و کسر دال
 مهمل و سکون تختانی و فتح خون و با بعلی غناج گویند در آخر دویم
 کرم و خشک مفتح و مقوی دل و مرفق خون غلیظه و محلل مواد
 بارده با قوت سخته و جهت درد سینه و پهلوی و نفخ و طو بات
 قصه ریه و سینه و تنفید آن مفید و جهت وجع فواده و خفقان
 معده و تقویت معده و ماسک و نامنه و فم معده و تحلیل راج
 معده و فواق ریجی مفید و کشنده کرم معده و با سکر قاطع ترف
 الدم و مضر امعا و مصلح شش کثیر او شربش تاد و درم **پیلی**
باقل بفتح بای فارسی مرکب بنا و کسر لام و سکون تختانی معده
 و شش و فواده

و فتح معده بالف پیوسته و کسر قاف و فتح لام شده بالف
 پیوسته تازه آن در اول سرد و تر و خشک آن در اول سرد و
 در دویم خشک محلل و منضج و سریع الانحدار از معده و غیره و معده
 و جهت تنفیه سینه و شش و تقویت آن و منع ریختن مواد
 رقیقه از دماغ و تسکین سعال و تقویت باه و رفع قرح امعا
 و قوی اسهال و خوردن با قلا مورث نفخ و اختلاج و ثقل
 دماغ و فساد دهن و مصلح آن منقش نمودن و در آب پاشیدن
 و آب ریختن پس ریختن بار و عن بادام و ادویه حاره چون
 دار حبیبی و معتر و قرنفل و فودج و امثال آن **پیشی** بکسر
 معده مرکب بنا و سکون تختانی مجبول و نون مفید غنه و
 کسر دال مندی چهار نقطه و سکون تختانی معروف در اول

سرد و تر و مزاق و موافق صاحبان زخیر و سده و با مریضی حج
 مخالفی از نو بنظر نیامده **بیکسر** بای فارسی و سکون و تقنی
 مجهول و فتح و قانی بندی جبار نقطی مرکب بها و از اقسام
 کدو است در دو یک سرد و تر و افعال و خواص مجموع او مثل
 کدو و مفتح و مقوی و دافع خفقان حاره و مقوی قلب
 چنانچه شیرینی از نو ترتیب داده بصاحبان خفقان میخورانند
 و مریضی او نیز باین کار مخصوص است و چون از دانه تخم آن
 مغز گرفته در شیر مرصع یا آب کشیده بر آورده بطفلی که عطش
 مفرط داشته باشد بنوشانند تسکین بخشد و مغز یک دانه
 یاد و دانه یا زیاده از آن موقوف بر رایی طبیب است
بیکن بفتح موحده و سکون و تقانی و نون مقید غنه و فتح کاف

حجی

حجی و سکون و نون بعربی و بفارسی باد بجان گویند در دو یک گرم
 و خشک و گویند خشکی او در سیوم است و مقوی معده و مفتح
 سدوی که از غیر او بجز سده و خود بنفسه مسدود طین صلابات
 و بار و عن طین طبع و با سکه که قابض و مدبول و باقی است
 مسکن صداع حار و خونی کشنده عرق و بوی اجل و کج ران و
 مخفف رطوبات غریبه و مورث درد پلو و عاقل و پلو اسیر و
 مولد سودا و مفسد رنگ رخسار و مصلح طبع او است
 بار و عن کشنده و کشتن بای فریب و سرکه و چون او را مفسد کرده
 چندان سوزن رنجد که نرم شوند پس در آب بسیار انداخته
 چون آب نفیجی شود و در کنند و آب دیگر بریزند تا آنکه
 آب متغیر شود پس هر قسمی که خواهند بپزند و نتواند فرمایند
 بنفسه تعالی حج مسفت نمیکند **تورلی** بفتح و قانی و سکون و او

وفتح رای مهله و کسر سحره و سکون تختانی معروف در قسم است
 یکی صاف و املس و دومی با نایبهای کثیره هر دو سرد و تر اند
 و قسم اول بسیار خوب و نیمضرت است صاحبان حیات را
 اطباء میهند بخور میکنند و قسم دوم نیز چندان مضرت ندارد
چند بفتح جیم عجمی اول و کسر جیم عجمی ثانی و سکون تختانی
 و لون غنه و فتح دال هندی چهار نقطه و اما در اول سرد و تر و
 نفاخ و با مزاج مرضی تا طلایم نیز اگر به کوشش و روغن و پیاز
 و غیره مصالح مناسبه تغذیه نمیشود خصوصاً به روغن هیچ چیز
 بکنه نمیشود و روغن و کوشش را ما مرضی خصوصاً صاحب
 حمی چه مناسب است **چند** بفتح جیم عجمی مجهول و فتح قاف
 و سکون ذون و فتح دال مهله و سکون رای مهله بفارسی سنی

گویند

گویند مرکب القوی و حرارت آن در اول و با برقیبت و قوت
 قابضه و رطوبت مائیه و جالی و محلل و مبرود مطلق و جرم
 او جالس طبع و مائیه او ملین و آن قلیل غذاست و نفاخ
 و مفتح و مقطع بلغم و جهت غشه و تحریک باه مفید **چند** بفتح جیم عجمی
 جیم عجمی معروف و ضم کاف عجمی و سکون رای مهله و بضم
 جیم عجمی مجهول و فتح کاف عجمی نیز آمده است بر کسر
 تر نبندی است در دومی سرد و خشک و مسکن صفرا و مقوی
 قلب و معده حار و مسترخیه و دافع قی و غشیان و مطلق
 بجان خون و جهت خفقان حار و تباهی حار و غشیه و
 کرب و غشی موطا و رفع غشی مفید **چند** بفتح جیم فارسی
 و سکون میم و ضم کاف تازی معروف و سکون داو و فتح رای

مهمل و نا از قسم آروی است و گذشت **چو** **کا** بضم جیم فارسی و سکون
 و او معروف و فتح کاف تازی پیوسته بالف بعربی بقدره
 گویند در دویم سرد و خشک و شکم بند و سهره صفرا را سودمند
 بود و اشتها آورد هرگاه نفقسان از حرارت باشد و محور الزاج
 را نافع باشد و مبرود و عصب را مسفر است **چو** **نیل** **نی** بضم جیم
 جی و سکون و او و نون مفید غن و فتح لام بالف پیوسته و کسر
 همزه و سکون تحتانی شامل مات و لال ساک است بعربی بقدره
 بمانند گویند در دویم سرد و تر است ملین طبع و مرطب بدن و قبل
 الغذا و مطلق حرارت غریبه و مولد خون صالح و سکون نشانی مفید
 سرفه را و بطلی البهیم و مضر مبرودین و مصلحتش جوارشات و
 مضر کرده و مصلحتش شکر **چو** **نیل** **نی** بضم جیم جی و سکون تحتانی جود

و نون بضم

و نون مفید غن و فتح و او و سکون لام که چوئی کهول گویند مثل
 حرفه و نونیه است و بعربی بقدره الحاقا گویند در دویم سرد و تر گویند
 در دویم تر است برک او در مژوره صاحب دق و امر اضفاره
 بغایت نافع و مضر مبرودین و مغیف الحارث و مسقط اشتها
خرد بضم خا و سکون رایی مهمل و فتح فایها پیوسته و جینول
 است **دین** **س** بکسر دال و سکون سببی جبار نقطی مرکب بها
 و سکون تحتانی مجهول و فتح دال مذکور ثانی و سکون سین
 مهمل و انزال دل پسند گویند سرد و تر است و مزاج آن قریب بمرح
 تری است و بچ حضرت اده مسعود شده **رام** **توری** بفتح دای
 مهمل بالف زده و سکون میم و ضم فوقانی و سکون و او مجهول
 و فتح دای مهمل و کسر همزه و سکون تحتانی و آن توری صاف

و اعلم است **زاین** کند بفتح زای معجم و سکون تخمائی
 معروف و نون مفید غنة و فتح کاف تازی با نون ساکن رده
 و سکون دال مظهر جنیت مندی کرم و خشک در دویم مفوی
 معده و امحاء دافع باد و بلغم و موافق مبرودین و پیران و
 قاطع ریح بواسیر و اکثر از ان اجار سازند اول بابرک شمر
 مندی در آب میجو شاند چون گذار شود از آب بهرون آوده
 در افتاب میگذارند تا خشک گردد پس در روغن سرشفت
 با قدری نمک می اندازند و در ترشش شود و اگر چوشش نداده
 در روغن کنند بدیر اجار میشود الحق اجار بسیار لذت است
 و بهر صفت و گاهی مثل دیگر بقول اصولی با کشت و بکوشش
 می بزنند و میخورند **ساک** میتهجی بفتح سین مهمل و الف بیوسته
 و کسر کاف

و کسر کاف عجمی و کسر سیم و سکون تخمائی مجهول و کسر فوقانی مرکب
 بهاء و سکون تخمائی که عبارت از نبات حلیه است مولد خون و
 جیت در دگر و سردی مثانه و نظیر البول و در درج مفید است
سرسکون بفتح سین مهمل و سکون رای مهمل و ضم سین مهمل
 و سکون و او مجهول و نون مفید غنة عبری حرف ایض گویند
 مفتح سد جگر و سپرز و جالی و مدبول و مفتحت حصاة و مولد
 منی و محرک جماع و محلل ریح و ناصم طعام و سریع الهضم و دافع
 مبرودین و مشابجین و دافع او جماع بار و بسیار به صفت
 و آنرا با کوشش و بکوشش می بزنند بسیار لذت است **سوبا** بضم
 سین مهمل و سکون و او مجهول و فتح تخمائی بالف رده بفارسی
 نسبت گویند در آخر دهم کرم و در اول آن خشک و محلل و منفع

و مدبول و جفص و خیره و تخم اودر افعال قویتر و مسکن مغض و
 مفتوح سده دماغ و یا ضم و یا تر یا قیو و جهت یرقان و امراض بلغمی
 و فراق و ضعف معده و جگر و سپر و ربو و سنگ کرده و مثانه
 و قولنج و فساد طعام و جهت امراض آلات تناسل نافع
سپنجینه بضم سین مذهب و مجهول و فتح نای موز و جیم و فتح
 نون یا پیوسته درخت پندی است طبیعت آن گرم و خشک
 است از غرآن که بپلی سپنجینه گویند و از کل آن اجاره میسازند
 و اکثر اکثر در روغن شتر سف می اندازند اجاره بسیار لذیذ میشود
 و دافع بلغم و درد کمر و اوجاع مفاصل و محلل اورام باره و دافع
 ریاچ و مدبول و سودا و صفرا و سریع البهیم و سریع التانیه است
 و اکثر موافق مزاج میبردین و پیران است و قسمی از آن که در

ملک



ملک دکن کثیر الوقع است و آنرا موثقا نامند غرآن در گوشت
 و دال و ماهی خشک می پزند بسیار لذیذ میشود و در همه افعال
 و خواص مشابه بهضم اول است بکبر بپلی سپنجینه انفع و لذت
 و حق است که بپلی سپنجینه مناسب اجاره است و بپلی موثقا
 لاین اغذیه یعنی در گوشت یا دال یا ماهی خشک پزند نان
 خوشش بسیار لذیذ و معقول تیار میشود **سیم** کبر سین مجهول
 و سکون تحتانی مجهول و میم بپلی آن اگر نرم و نازک است باطلا
 می پزند و اگر سخت شده باشد تخم آن بر آورده معطر کرده می
 پزند و در سرد و تقدیر بسیارده می پزند و میم با گوشت بسیار لذیذ
 است و مزاج آن سرد و تر است اما فحاح است خصوصاً در
 معده صغفا و آن قابض و متوی معده است **سبکبری**

یکسر سین مهله و سکون نون غنة و تختانی مجهول و کاف فارسی
 و کسر ای مهله و سکون تختانی ثانی و آن پہلی برب است در
 مزاج و افعال قایم مقام ترب است و در اکثر امر جویو افق و طین
 طبع و انرا با گوشت و پیکوشت می برند بسیار لذیذ است و
 مفید برای بواسیر و کاسه ریاح و مدر و قلیل الغذاء **شلق**
 بفتح شین معج و سکون لام و فتح عین معج و سکون میم بعلی
 شایم گویند در اول دویم کرم و در اول تر و کثیر الغذاء و مینج باه
 و مدر بول و مقوی باصره و مغنت حصاة و رافع سعال و
 طین طبع سین و نفاخ و در بر مضم و مصلح آن شیر و شیرینی با
قلقا ش بفتح قاف و سکون لام و فتح قاف ثانی بالف بویه
 و سین مهله اروی است و گوشت **کاجر** بفتح کاف عجمی بالف

بر کوسه

پیوسته و فتح جیم و سکون لای مهله فارسی گذر و بعلی
 جز گویند و چون انرا با گوشت برند قلیه از رک گویند بسیار
 خوشطعم میشود و ازین مناسبت انرا از جمله بقول نوشته
 اند در دویم کرم و ترب است و مبین و ملطف و مدر بول و مفتح
 سده جگر و قاطع بلغم و مقوی معده و طین طبع و جهت سرفه
 و در سین و معده و جگر و اخراج حصاة مفید و بچینه او با گوشت
 بزغال مولد خلط صالح است **کامو** بفتح کاف تازی بالف
 پیوسته و ضم نای هوز و سکون واو معروف لفظ فارسی است
 و بعلی خس که بید کلاه او و در دویم سرد و تر و سریع الاخذار
 و مولد خون صالح رقیق و دافع صرا آب و سواهی و بای است
 و مسکن حرث خون و صفرا و مفتح سده و مدر بول و منوم

مکن تشنگی و التهاب معده و رافع حمایه بلین طبع و جهت
 امراض حاده سودا و صفرا و حله و جنون و جذام و یرقان و درد
 پستان و تنهائی حاره و قرحه متناوبه و بول و در و سر و منج بخار
 بدماغ و سر و حاره و سر نه که اگر می خشکی باشد و با سر که جهت
 بر الکتین اشتها نافع است و اکثر او مضربه و مولد ریا و
 مضطربان سل و ربو و مورث پستان و ضعف باطن و طبع
 نفع و کرفش و بلبله برورده و زیره مطبوخ او در غده آینه و سر
 و مضم بست از غیر مطبوخ **کچال** بفتح کاف تازی و سکون
 جیم عجمی و فتح نون مایل به بسته و لام درخت بنده است
 غنچه آن با گوشت می بزند بسیار لذیذ است در دویم سرد و
 خشک و قابض و مجفف و مقوی معده و امعاء و جالس و دافع

اسهال

اسهال و دیدان و حب القرح و فساد خون و صفرا و جهت جناب
 و خنار و نفث الدم و جراحات باطنی و سر و حاره و رطب و
 حبس اسهال بواسیری و افراط طبع و بول الدم مفید **کدو**
 بفتح کاف تازی و ضم دال مجهول و سکون و او معروف کدوی
 سبز است بعربی قریح گویند در دویم سرد و تر و مفتوح و در بول
 و عرق و مکن تشنگی و غذا بداند کدوی سبز چیز است که
 از آن چیزهای بسیار میتوان ساخت چنانچه رشته آنرا و آب
 کداز داده و فشرده در قند که بقولم آورده باشند و بکباب خورشید
 ساخته اندازند و کباب دارند و قدری بوقت تناول طعام
 با جلا و خوردن میشاید و شیر مادی کاو یا بزر یا با تشن نرم
 چو شانه زده و ملاخی دور کرده رشته کدو با قدری نبات انداخته

بطور فرنی بزند و ناهین تا صاحب حمی سازد یا اگر دهنده مکن
 است و اگر بهر سازند و با خشک خوردن مناسب است و رایت
 برای صحت و کوی چیز است و حلوا و مربا نیز از کدو سازند و قدری
 بمریخی اگر دهنده بکند ندارد و خصوصاً اگر که خالی از دهنیت
 است **کدوی شیرین و کدوی خراسانی** سرد و تر اند
 حلوائی آن بسیار لذیذ بخت میشود و مثل بقول دیگر با کوبشت
 و بیکوبشت نیز بخت میخورند اما بسیار نفخ در وی است **کرم**
کله بفتح کاف تازی و رای مهله و سکون میم و فتح کاف ثانی
 و لام مشدده بهارده و آن اقسام است بحر بی قنبط و کرب
 گویند مرکب القوی است و بارطوبت مانیه غلیظه و حرارت
 منضجیه لطیفه و ماده ارضیه کشیده و گویند در اول کرم و در دوم
 خشک است

خشک است و با قوت منضجیه و مصلح و نفاضه و در بول و
 مولد خون سوداوی و مصنف و مانع و منجور وی القذات
 و نفاخ و مسدود و مورت نفخ در حوالی بیلو شکم و اکثر آن مولد
 اخلاط سوداویه و افکار رویه و خیالات فاسده و دیدن
 خوابهای مشوشه و مصلح آن مهربانین اوست خصوصاً با کوب
 و تر و روغن کاه و روغن بادام و باید که اول در آب بکوبند
 و آن آب را انداخته در آب جدید بکوبند **کرم** بفتح کاف
 تازی و کسر رای مهله و سکون تحتانی مجهول و فتح لام الف
 پیوسته نریت هندی مشهور و ماکول و کس نیکه و راقنا
 الحار میدانند و هم محض است زیرا که او را قنار الحار مسهل
 قویست مثل شحم حنظل و کربلا شنی ماکول است مقوی معده

در سوم کرم و خشک و محلل راج و قاطع بلغم و مقوی اعصاب و
 باه و منی و دفع جریان آن و جهت ورود مفاصل و نفوس بارد و
 استسقاء طحال و یرقان و دفع و دفع کرم شکم و مضر خوردن و
 مصلحت سنجیدن و مبردات است **کرم** دفع کاف تازی
 اول و ضم نانی و سکون و او مجبول و دفع تازی مجبیه چهار
 نقطه و الف او را در ملک بنکاره که گویند تر است نهی
 از قبیل تخم و بیاره که مراد از آن هر دو گیاه به شاق است خاردار
 زرد رنگ و بعضی سرخ رنگ مایل به خندال و باندک رطوبت
 و جهت سرفه و دردشش و تنهایی که نه مفید است و تفاق
 و بطنی الحقم و آنرا با گوشت هم می پزند و ساده نیمی پزند با
 پیاز و دیگر مصالح لایقه مثل کربلا **کند** دفع کاف غمی و سکون

نونه

نون و فتح دال معده نون بالف پیوسته بعرنی کرات گویند در سوم
 کرم و درد و کرم خشک خوردن او بعد طعام مانع ترش شدن غذا
 است در معده و ملین طبع و در حیض و مطلق و مهبی و در
 قوایج و دفع سده جگر و مقوی کمر و قوت باطنه و منفی قصبه
کوتیمیر بصر کاف تازی و سکون و او مجبول و فوقانی مرکب با
 کوسر میم و سکون تحتانی معروف و رائی مهر بفرسی کشنیز
 تر و بعرنی کزیره گویند برک و شاخ او که گویند کرم کرم الفی
 است مایل بکرمی و زود تحلیل میشود و تا معده نمیرسد ^{میان} است
 سفت متقال آنرا است منوم و مانع صعود آنچه بدماغ
 و جهت سرفه و ضیق النفس حار و ففقان مفید و با شکر
 مستحبی و مانع تخمه و مسکن صفرا و التهاب معده و تشنگی و جاس

فی و مضغ ماه و غولاه و تخم او که شیر خشک است در آب انیری
 آید **لال ساک** بفتح لام بلف رزه و سکون لام ثانی و فتح سین
 مسمی بلف پیوسته و سکون کاف عجمی شامل چو نای است و کذا
مکنی بفتح میم و سکون فوقانی هندی چهار نقطی و کسر کاف
 تازی و سکون تختانی معروف است که آنرا نیز گویند در اول
 کرم و خشک و نفاخ و ناملایم با برنج مرضی **ماط** بفتح میم
 بلف پیوسته و سکون فوقانی هندی چهار نقطی شامل لال
 ساک و چو نای است **مونکا** بضم میم و سکون نون مفید
 غنم و فتح کاف فارسی بلف رزه بهر دو لغت قسمی از پیچند
 است و کذا **مولی** بضم میم و سکون واو معروف و سکون
 تختانی معروف بفارسی ترب و عبری فجل نامند ما سوم کرم

و در دوم

و در دوم خشک و مدر بول و بعد طعام باضم و خجج راجح و محرک
 ابرو و با نذک تلین و نیکو کننده رنگ خسار و ملطف خلط
 غلیظ و مدر حیض و در ششم و مداومت خوردن او باعث رویت
 موی که ریخته شده باشند و آب او مفتوح سدد و معین فی خصوص
 با غسل و مطبوخ آن جهت سرفه مزمن مفید و اکثر او مولد
 قمل و آب شاخهای کر بدون برگ گرفته باشند بقدر یک قوطیه است
 اخراج سنگ مثانه مجرب دانسته اند خصوصا با کبجین و آب
 برگ و شاخ او بقدر ربع رطل و با شکر جهت اخراج زرد آب
 مستقی نافع است و اکثر خوردن ترب مورث مغص و
 نفقن خلط و مفر سر و خلق و دندان و مصلح ان غسل و زیره
 که در سر که خیساییده باشند و تخم ترب مدر بول و شیر و حیض

و محرک باه و منفی و جهت در دیگر بار دو ورم سپرز و در سایر
افعال قوی تر از اصل آن و قدر سریش از تخم او یکدم و از آب
اونی آردم و از جرم او سبت درم **فصل چهارم در بیان نجوم**
الذی بفتح سیمه و سکون و نون مفید غنّه و فتح دال مجبه بندی چهار
لفظی الف الفاری تخم و بعرب بیض و بعرب بیض بیض مرغ
سبت که بزرگ مقدار بود و همچون روز از مرغ بیرون آمده باشد
و در نمک نگاه داشتن حافظه است از فساد دما و زردی آن
محرک القوی است مایل بکبری تا آخر درجه اول و سبیده آن سرد
و تر است در دویم زنده نیم برشت آن سالج الکیموش و کثیر
الغذا و قلیل الفضول و مقوی دل و دماغ و بدن و مهبی است
و جهت منع نزلات ارسر سینه و اصلاح حال و خشونت آن

و نفث الدم

و نفث الدم و خشونت معده و روده و مثانه و قروح کلیه مثانه
و مقوی شخصی که خون زیاده از حد از بد او رفته باشد یا منفی
کر از فصد بهر سببه باشد و موافق مزاج سوداوی و بهترین
ترکیب نیم برشت کردن او آنست که زرده تخم را در ظرف حبشی
و یا نفق یا غیر آن ریخته آنظرف را داب کرم جوشان گذاشت
و از قاشق برجم کرده باشند تا یکد نیم برشت برسد پس فوری
قلقل کرد و قدری نمک در آن ریخته برجم رانند و بیرون آرند و
بلعند یا با بایان خورند سریع المفعول است و جید غذا و جهت
سرفه و نفث الدم و تقویت باه پس مفید و اکثر بر اوست
او مولد حصاة و کرده و بقی و کلف و زرده نیم برشت در مزاج
الطفال ثانیب منایب شیر و مورت قوی و مصلحش افادیه

حاره و انجمه و کندر جهت سرفه و با تخم کنان جهت ضیق النفس
 و باندک نمک و کندر و انزروت جهت تسهیل بدن بعد از
 سبت و با دم الاونین جهت رخیر و با گلاب و طباشیر جهت سسلا
 خون و با سماق و دانه موثر و انگور جهت اسهال مراری و
 با مصطکی جهت درد شکم و با تخم نره تبرک و نمک و سفوف
 و نشان قصب کا و کوهی جهت تقویت باه نهایت نافع
 است **اوجیری** یعنی حمزه و سکون و او مجبول جیم مرکب بیا
 و کسر ای مهله نهدی چهار نقطه سکون فغانی بعرلی کرش
 و بقارسی شکینه و روده ای حیوانات را شامل است و
 بعضی او را سرد و خشک و بعضی او را گرم و تر دانسته اند کثیر
 الغذاء و دیر مضطرب و رافع معین شدن غذا در معده و مولد خلط

غلیظ

غلیظ و اکثر آن مورت بلادت و صرع و سکنه و غلظت
 بصیرت و مصلح آن مهراختن آن لبرک و او دیر حاره خوشبو
اوست یعنی حمزه و سکون و او معروف و وزن مفید غده و فوفا
 منهدی چهار نقطه بعرلی جل و بقارسی شتر نامند و کمتر از دوساله
 او بهتر از همه گوشت او در دویم گرم و در سوم خشک و قوی
 باه و اعضا و جهت تبرک و عرق النساء و رقان و حره البول
 نافع و مولد امراض سوداوی و اخلاط غلیظه و مصلح آن با زیر
 حاره و شرب کهنه و ترشی کثیر و کنجبین است **پایه** یعنی بای
 فارسی نالغ پیوسته و فتح بای ثانی بیا پیوسته بسیار سی باجه
 و بعرلی کارج کوبند بهترین آن باجه کوسپند و نزدیک ساله
 است لریج و دیر مضطرب و بعد از آنه فنام مولد خون صالح و رقیق

و معتدل غذا و جهت ناهمین و صاحب بواسیر و سودای مفرقه
و سحج و خشونت خلق و سینه و شقاق لب و زبان و کرفلی آواز
و سرفه یا بس و سل و نفث الدم و عسر بول و غیره انقطاع
و صاحبان زخم التیام و شکستگی استخوان نافع و یا صمغ
عربی جهت بیخوشی و اسهال مراری و منع لزج بول حاره و منع
مضره روائی حاره مشروب مفید و آب یا چه جهت سرفه حاره
مفید است و طین طبع و یا بس المزاج و حقه او جهت نفص
و زخیر سدی مجرب و جانیکه کوشند شود و از درد او طعام
از خلق ممکن نبود از آب یا چه دستور کنند فی الجمله تقدیر می کنند
بار سکنک بفتح بای موحده بالف پیوسته و فتح رای مهمل و
سکون ناکسرسین مهمل و سکون نون مضاعفه و فتح کاف

فارسی

فارسی مرکب بنام الف زده بسیار سی کالو کوی است و کوزن
و بعلی ابل گویند و اقسام آن بسیار است گوشت مجموع آن
خلیقا و مولد سودا و سریع الاخذار و مدبول و معوی یاه
مبرودین و در ناله همه اقسام از جمله سموم گوشت آنچه در بول
کریم بعد از دو اندک بسیار درج کرده باشند ماسمیة است و
مصلح گوشت آن مبرایختن او است باره غن و اشامیدن شراب
و مار الغسل بعد از آن است **بشیر** بفتح موحده و کسر فغانی مهمل
چهار نقطه و سکون تحتانی مجهول و رای مهمل بعلی ساق
گویند آخر دوم کریم و خشک گوشت او مهبی و کثیر غذا و مسمن
بدن و مدبول و مسقت حصاة و مورث رقت قلب ضعیف
دل او مهبی و چخته او بهتر از کباب او و آنرا او مورث هیداع

و مصلحتش روشن بکند و با دارم و سایر روغنهای واجب انار **بط**
بفتح موحد و سکون طارمه ایل و وحشی و بالوان مختلفه
میباشد و در دویم کرم و در اول خشک و مرطوب و طوبه فضلیه
و کثیر غذا و مسمن و کرده و مبهی و مصفی صوت و دافع راج
و مولد خون غلیظ و سریع التفت و در بر هضم و مصلحتش کرم
و زنجبیل **کرمی** بفتح موحد و سکون کاف تازی و کسر رای
مهل و سکون تخمائی معروف بعلی صان و بیبارسی ماده
کو سپند و میش کوبند و بعوف اطباء مطلق کو سپند است و
بهترین او یک سال است و فربه باشد و چهار ساله و زیاده
از آن غلیظ تر و کثیف تر و مولد خون فاسد و کثیف کردن
او و حوالی آن بهتر است از سایر اعضا و در دویم کرم و تر و سخن

و مقوی

و مقوی بدن و کثیر غذا و مولد خون متین و سریع الهضم
و دال جگر و کرده و مقوی دل و جگر و کرده و کرده انسان و مغز
سراده و مورت ملادت و شبان و خوردن گوشت آب میزای
او با سرکه و غسل و دامت غذا بان منحصرا باشد عاده مقوی
پیه و مانع غشی و دافع خفقان و لاغری **چربی** بفتح بای
عجمی و سکون فوقانی مرکب بنا و کسر رای مهله و سکون تخمائی
بقایسی سکنده و بعرلی قابض کوبند طبعیت و افعال و خواص
آن تابع مزاج حیوانی است و بهترین آن و آنست که از طبع
جوان و فربه و صحیح المزاج گرفته باشند و سکنده و بط و مرغ
بهتر باشد و آن کثیر غذا است و مولد خون صالح و دافع خفقان
و مولد قوی و بطلی الهضم و پوست رقیق اندون سکنده

خصوصاً از حیوان لاغر خصوصاً از خوک چون خشک کرده و سوده
 بآب سرد بخورند جهت درد معده و استطلاق بطن و زاق
 الامعاء مفید است **پیپر** بکسر بای عجمی مرکب بپا و سکون
 تختانی بجهول و بای عجمی نانی مرکب بپا و فتح رای معجمه نندی
 چهار قطی و با باری شش و باری ریه کویند و بهترین اوریه بره
 و بزغاله رسته شده است و طبیعت آن گرم و تر است جهت
 مرضی و ناهمین که خواهمش داشته باشند قلیل آن از اطراف
 که نرم باشد بر این کرده دهنده نافع است و آن اعلی الدیم است
 و قلیل الغذا و مولد فلفله بلغمی است و خوردن آن تکثیر شیر
 میکند **میسر** بفتح بای موصه مرکب بپا و سکون تختانی
 و بون مفید غده و سین مهله جابوش و کاهوش است کوش

کم و خشک

گرم و خشک و بسیار غلیظ و جهت اسهال ریاضت و مهال
 کلیه نافع و مولد سودا و مفر در مفاصل و امثال آن و مصلح
 الکاهمه و ادویه ملطفه **پیچا** بکسر موصه مرکب بپا و سکون تختانی
 و فتح جیم بالف پیوسته بفارسی مغز استخوان و خرا گویند و
 آن در قسم است قسمی جمیع است مثل دماغ و مغز ساق و عود
 و عضله قسمی متفرق است در استخوان مانند استخوان قفس
 و اطراف استخوان نای نرم طبیعت مجموع آن گرم و تر است
 ملین و مرخی اعصاب و کثیر الغذا و سمن بدن و کثرتان مفید
 معده و مغزی خصوصاً بک خورون و مصلح آن ملک و صفت
 و دار چینی و زیره است و در مبرودین و محرومین ترشها و بهترین
 آن مغز استخوان جوان صبح الزاج فربه است که جراحی خوب یافته باشد

بیل بفتح موحده و سکون تحتانی و لام بعربی بقره و فارسی کا و
 کو بی گویند بهترین او کو ساله است نایک سال که غلبه اند
 و بعضی او را بهترین از کو سفند چهار سال میدانند و گوشت که
 زیاده از یک ساله در دویم کرم و در سوم خشک غلیظ و در
 مضم و محدث امراض سوداوی و بعد از مضم طعام معوی بدن
 و سمن و جهت اصحاب ریاضت مفید است و مضر صاحب
 نفوس و مفاصل و قاطع حیض و مسدود اکثر او موجب قوت
 فحشاء و مصلح او مبرا بختن اوست و با غسل و سرکه و ادویه چاره
 ملطف خوردن **نیمه** بکسر فوقانی و سکون تحتانی معروف
 و فتح فوقانی ثانی و سکون رانی مصلح در آن را گویند در دویم کرم و
 خشک است و لطیف تر از یک و مدد گوشت او زیاده کننده

در کتب

جور و مانع و فهم و حفظ و ماده منوی و مقوی معده و اعفاء و نشر
 محرورین و مصلح آن ترشهاست **جرا** بکسر جیم عجی و جی و فتح
 زای معجه مندی چهار نقطی بالف زده بعربی معصوم و بنایسی
 کج خشک و ابل مندی و اجزا گویند بکسر جیم فارسی و سکون
 زای معجه چهار نقطی و فتح تحتانی و الف هر چند جرا اسم جنس
 طيور است اما چون مطلق جرا گویند مراد از او کج خشک است
 و ابل رکن او را خاخری گویند بفتح خای معجه و الف و ون و ف
 و نم جیم فارسی و کسر زای معجه مندی چهار نقطی و سکون تحتانی
 و لفظ خاخری در رکن مخصوص است برای کج خشک در دویم
 کرم و خشک است محرک باه و سمن بدن و موافق مرطوبین که
 راجع در این بیشتر نوک کند و گوشت آب او ملین و جرم

او قاضی جهت استسقا و فاج و امثال آن و معف حاکم و قاضی
و جهت ضعف باه خصوصاً تخم و مغز او که دیر هضم در وقت هضم
گرفته باشند بغایت مفید و تخم او در تسهیل بدن بعد از است
و مغز سر او بازده تخم مرغ بغایت مهیج باه **جلد** یکسیر جیم و کون
لام و دال مهیج پوست حیوانات است نسبت بگوشت سرد و
خشک و هر چه در طبع مهر اثر غلظت او بیشتر است جلد نیز غلظت گاهی
سودا فاسد و در کرده در تنور مسلم گذاشته کباب کنند و جلد
اکارخ از همه جلد ها مفید تر و بهترین جلد مرغ است **جیب**
یکسیر جیم و سکون تختانی معروف و موحده بوی لسان و به
فارسی زبان گویند در رویم گرم و تر است و ضعیف و سریع الا
تحرار و مطلب بدن و با ادویه حاره خوشبو زیاده کننده غنی و کون

سرکه القطن

سرکه القطن و مصلحت سرکه و کشنیز خشک و دار چینی و زیره
و چون بجان بختن اوست در مبرودین و در محرومین با سرکه
کشنیز خشک خوردن **جیب** یکسیر جیم مرکب با سکون تختانی
معروف و وزن مفید غنچه و فتح کاف فارسی با ف پیوسته بوی
خردال پیچ و فارسی ملخ در یامی گویند و آن حیوانی است شش
سریع و از حوالی سر تا نصف تن صدفی و از هر طرف ده پاشیه
بیای عنبکوت و بر سرش دو شاخ دیگر در تحت چشم او بر
رسته است و از هر دو بری گرم تر و خشک تر و خوردن او به
روز از رسته عدد تا مفید عدد جهت زیادتی جدام مفید و
اشامیدن و در مشقال از سوخته او با آب بخورد سبزه تاه
روز جهت اخراج سنگ کرده و مثانه مجرب دانسته اند **جیب**

بفتح جیم عجمی مرکب بیا و سکون تهمانی و کسر لام معروف و سکون
 تهمانی معروف بعربی ماعز و معزو و بارسسی بر گویند گوشت
 او نسبت به کج گوشت اسب و تر است و کثیف تر از گوشت سفید و
 موافق محو رین در فصل کرمی و هوای گرم و مضر سو داوی
 مزاج و مصلح آن بادام و نارجیل و خرباست و میوه های تازه
 و ترشها و گوشت بزغالده فوق ششما به بسیار بار تقویت و
 بهترین لحوم و مسکن غلیان خون و مطلق است **خراگوش**
 بفتح خا و مجهول و سکون رایی مهمل و ضم کاف عجمی و سکون و او مجمل
 و شین مجهول بعربی ارنب در سیوم گرم و در دویم تر صبح و فالج
 و لقوه و اخلاجات و ارتعاس و امراض بارده علل اعصاب و جلاله
 و مفاصل و سلسل اسهول و بول در فراش را کباب آن نافع است

تفویض

خصوصاً با ابار نیز و افایه حاره و همچنین قلامالی آن مولد
 خون غلیظ و بهتر از خونیکه از گوشت کا و دوز و کا و میش پیرد
ضمیمه خراگوش فیه بضم خا و مجهول و سکون صاد و فتح تهمانی
 بیا زده و ضم فانی مجهول و رای مهمل و سکون و او و سین مهمل
 و مولد خون صالح و مصلح ضمیمه بر جوان مهربانین او است
 و با نمک و صفت خوردن **دل** بکسر دال مهمل و سکون لام بعربی
 قلب گویند گرم و خشک است و آن معوی دل و رافع خفقان
 و در بطن و روی غذا و مشغول مهربانین او است و مطبخ
 آن با ضم و روغن و با آب گامه و سرکه خوردن **دیک** بکسر
 دال مهمل و سکون تهمانی معروف و کاف نازی خراس است و در
 دجاج نگو و خواهد شد **سلوی** بفتح سین مهمل و سکون لام

و فتح و اوو الف مقصوره بعضه گویند سمائی است و بعضی گویند
و معلوم میشود که سلوی نیز از همین قسم است کرم و خشک و سریع
الانحدار از معدده و محرک باه و مورث تشکی و حله و بنور و مصلحت
ترشیدها و روغن با و بخته او بهتر از کباب است **شفقتین** بفتح
شین معجزه و سکون فاو کسرون و سکون نکتانی و بون از فاخته
بزرگتر و طوی کردن او سیاه و ناتمام در دوم کرم و خشک بغایت
سمن بدن و مجموع آن مستحیل خون صالح میشود و مقوی قوت
ماسکه و حواس و موافق نافعین و مفوضین و زیاده کننده
قوت حافظه و محرک باه و انشاد و محورین و مصلحت سرکه
و کشنده خشک **فاخته** یکسره فافالف پیوسته و سکون خار
معجزه و فتح فوقانی بهار زده مرغی است خاکسری رنگ و طوفان

ازین

قرب یکبوتر در آخر دوم کرم و خشک و مهربانترین او جهت فایز
در غشه و امراض خصباتی و راجع غلیظه و تفتیح سده و نافع بود
بجوابی و کباب او و نیز مصلحتش بکرم و روغن با و سرکه
است **کبوتر** بفتح کاف و نیم موحده و سکون و او و فتح فوقانی
و سکون را، مهمل بعلی جام گویند صحیحی و خاکی می باشد
در آخر دوم کرم در اول دوم خشک و بارطوبت فضلیه و یک
ایلی آن که بر پرش باشد مقوی کرده و مولد خون و منی و
سمن و قاطع اخلاط بارده و جهت فایز و لقوه و رخنه
و استقای زقی و طبلی نافع است **کرده** بنیم کاف غمی
و سکون را، مهمل و فتح دال مهمل بهار زده بطبی الهفم و مولد
خا ط غلیظه و سریع الفساد و مقوی کرده و کمرست و بهترین

اواز حیوان جوان و قریه و مصلحتش از وی چهاره و الجامه و سرکه
کلنگ بضم کاف تازی مجهول و فتح لام و سکون نون و کاف
 عجی بربی کرکی گویند در دویم گرم و خشک و بفتح سد و مقوی
 بدن و محلل قویج و در مضموم و مولد خلط غلیظ است **کله** و
سری و سر بفتح کاف تازی و فتح لام مشدده بهارده و
 بکسر سین و رای مهملین و سکون تختانی و بکسر سین مهمل
 و فتح رای مهملین و الف بر سه لغت سر حیوان است که بربی
 روس گویند و کثیر غذا و مقوی بدن و ضعیف و مولد منی و
 و سمن بدن و بهترین کله کله که گوشتند جوان است و آب کله
 و با چک حقه کردن مرطب اعضا و معا کرده است و ملین
 او را مصلبه باطنی میکند و نطول و جهت پنجوایی و حیون و

انتهای

انتهای در دسرتافع و مغزو و ضعیف معده و در مضموم است
 مصلحتش الجامه و خردل و لغز است **کپور** را بضم کاف عجی مرکب
 بهاء و سکون و او مجهول و فتح رای محجه مندی چهار لفظی و الف
 بربی فرس و بفارسی اسب گویند گوشت او در آخر آدم
 گرم و خشک صورت شجاعت فساد قلب و مہمی و برودن
 و سوخته اوقاطع اسهال رطوبی و کباب او مولد خلط فاسد
 و مصلحتش مہر پختن اوست و اشامیدن با دوغ و آب انار
 است **کیمی** یا کلف تازی مرکب بهاء و سکون تختانی معروف
 و کسر رای مهمل و سکون تختانی معروف بفارسی و بربی
 صریح گویند بهترین قرین بر سر که از حیوان جوان گرفته باشند
 طبیعت آن گرم سرد و خشک و چون نمک مضموم باید و صالح غذا

است و اگر میفرماید باید مولد خلط خام و منقح است و منقح سرور
 و مرطوبین و زیاده کننده شیر زنان و دافع خارش شراب و مصلح
 آن مصلحی خوشنجان و افادیه حاره **کلیجی** بفتح کاف تازی و
 کسر لام و سکون تحتانی مجهول و کسر جیم معروف و سکون
 تحتانی معروف بیاری جکر و بعلی کبد گویند کرم و تر است
 غلیظه در مطنم و خوشبو که از او بهر سرد برودی قبول غنوت کند
 و مصلحش الکایه و کسر که است و کباب او با صمغ عربی و مکعبه
 قروح و کسهال صغوی قوی الاثر و جکر بر محرک ادرغ و صرع
 مسرورین است و این امر تجزیه رسیده است و بهترین جکر تا جکر
 اروک و مرغ پروازی و بزغال است **کبک** یا کبک کاف تازی
 و سکون تحتانی مجهول و وزن مفید غنه و کاف ثانی و فتح زای

مطمئن

معجزه بندی چهار نقطی بفارسی خوشک و بعلی سرطان گویند
 و در دویم کسر دو تر یا جذب و تحلیل و بهترین او قسم ماده است
 و علامتش آنست که چون سوزن در پشت او فلانند لب
 سفید از آن بیرون آید و میبوی میبردین و کثیر القذا و بطلی
 الدیم و کسم اوقیه از طبع او با کرفش و بادیان مفتت حصاه
 و در حیض و فضلات و مصلح و دو عدد او که اطراف آنرا
 قطع نموده و جوف او با آب خاکستر و فلک یک شسته بپزند
 و باز باب صافی مطهر نموده باشند و با جو حشر مطبوخ کرده
 بنوشند جهت سل و دق و بپوست اعتقاد و نزال مفرط محجب
 است **کبک** بفتح کاف تازی و موحده و سکون کاف ثانی
 بعلی قبیح و باندی جکر گویند در دویم کرم و خشک و شیر القذا

و سرخ البغم و میوه و طایف و مولد خون صالح و عا یس
 السهال و جهت فالج و لقوه و لراض بارده دماغی و جگر معده
 و سینه و اخشا نافع و محو را صداع آورد است خضو صا در هوا
 کرم و با شراب و مصلحش ترشیا است **لوه** بفتح لام و
 واو و با عبری ندرج گویند و آن مویب ندر و فارسی است
 در دویم کرم و در اول خشک بغایت لطیف و سرخ البغم
 و مولد خون صالح و مقوی فم و دماغ و رافع و سواس و النار
 او مصلح و مولد مره صفرا در محو و مصلحش کنجین است
ججی بفتح میم و کسبیم عجی مرکب بهائی مشدده و سکون تخلف
 معروف بفارسی ماهی و عبری سمک گویند اقسام او بسیار
 است و بهترین او حرا ضی است بسیار خورد و جود و در ریخت

لسنکره

لسنکره نامازی کند و در آب سرد و خوشکوار بعد المنع
 صید کنند و قلو س او بسیار کوچک حجم و بزرگ استخوان
 و شکمش سفید و پشت منقط بسیاهی با مخطط بسیاهی
 و سبزی باشد و در همان اوز تناول کند و قسم دوم بسیار
 پسندیده است در دویم سرد و تر و کباب او بهتر از برشته
 بروغن است و لطیف ترین اغذیه و صالح الکیموس و
 صالح غذا و مرطب و میوه محو رین و مصلحش و اخلاط
 حاره و سمن و جهت قصبه ریه و قرحه و شش و سل و برقان
 و درق و سرفه یا بس و ضعف کرده و زخم و مغض حار
 بعدیل و کباب او با غوره جهت السهال مراری و میوه
 سفید است **مرغ** بفتح میم و سکون را می میوه و عنین میوه عبری

و علاج گویند و خروس و نسبت مرغ خراش کمتر و بیست
دو غالب و خروس بجهت اعدال مایل بر طوبت و مرغ جوان
غریب و در آخر اول کرم و در طوبت فضلیه و قول مرغ بجهت پروت
خلاف قیاس و تجربه است چه کل لحوم غیر مایه حار اند و مری
او کثیر غذا و لطیف تر از اکثر طیور و مولد خون صالح و غیر مری
او بخلاف آن است و گوشت آب خروس سال خورده محلل
و ملین طبع و مخرج سودا و مفید قویج و چون شکم او را با قوی
و نمک بر کرده بسیار بچوشاند و بعد از یک شب مرق او را
بنوشند جهت تهیای مزمنه و دوری و رخشه و در بو و مفصل
و نفخ معده و سودا القیه و قویج نافع و خروس جوان زیاده
کننده منی است و خروس بجهت ناقصین و امراض حاره

معدن

مفید است و مرغ بجهت جوان قویتر و جهت تسهیل بدن
و تصفیه رنگ رخسار و هزال مفید است و بدایت مرق گوشت
او تا یک هفته با نان جهت رفع رزوی بشره مفید است و کباب
او موافق معده رطبه و جگر است **مرغ چینی** جاذبی است
خوش منظر که از چند سال از اطراف چینا چین و منبی می
آید و او را مرغ چینی گویند غالب است که مزاج او کرم خشک
باشد در دویم و سریع الاضداد و سریع البصم است زیرا که گوشت
او بی ریشه است و در اکثر خواص و شپیه مزاج و مرغ جوان
بود و الله اعلم **مرغ الی** تجربی اند گویند و آن اسم جنس
مرغی است و گویند مراد از آن نوع کبیراوست و مجموع آن
تا دویم کرم و تا آخر دویم ترسمن و غلیظ غذا و در بصم و در

مبرور محک باه اندویرگاه با آدویه خاره بپزند بهتر است و البته
 و آب انداز مصلح اوست و زرده تخم او افزون کننده عقل و گوشت
 مهر اچین او جهت ریزانیدن سنگ کرده و مشابه است موز
 مهر **بر** چشم مبرورهای موز و سکون مبرور دال مهر در دویم کرم
 و خشک مهر اچین او با شنبه جهت چیش و قوی و خون
 منجد و حصاة کرده و مشابه مفید است **بر** نفخ های موز و
 رای مهر و سکون نون بربی غزال و بفارسی آهوست
 گوشت او در دویم کرم و خشک و از سایر لحوم جدا و قریب پنج
 انسان و موافق مبرورین و مرطوبین و سرسبز المعین و محقق
 و قلیل غذا و جهت خفقان و یرقان و امراض بارده معضات
 نافع است و کباب و مورت قوی و مصلحش کنجبین است

نفخ

فصل خیم در بیان البان لبن نفخ لام و موحده
 سکون نون مرکب القوی و مشتمل است بر وهنیت و مائیت
 و جنیت و دسومت او در اول کرم و خشک و مائیت او
 در دویم سرد و تر جنیت او در اول سرد و خشک و اکثر
 اطباء مائیت او را کرم و تر دانسته اند شاید مائیت او نسبت
 به بعضی امراض سرد باشد و نسبت به بعضی کرم و شیر اکثر حیوانات
 با نفاذ نده نکور خواهد شد اما چند امور کلیه مشترک در اینجا بیان
 میشود هر چه برای تغذیه السب است شیر حیوانی است که در
 ولادت او اقرب به بیت ولادت آن باشد چون گاو
 و لهذا شیر گاو در امر تغذیه بهتر از دیگر البان است حتی برای
 اطفال شیر خواره و بعد از آن شیر بز و گوسفند و آهو و شتر

و در امر تدوی شیر لایق و اسب بهتر و قوی و از گاو و گوسفند
و بز در تغذیه و هر حیوانی که از شیر گیرند باید که جوان و صحیح
الزاج و حسین و غریب باشد و رعایت تعلیف حیوان از جمله
واجبات است چه هر چه خواهد خورد کیفیت آن در شیر اثر خواهد
کرد و چون آنرا بسته داشتند بدست باید که بچراگاه بغیر بسند
اما احتیاط کنند تا از استیاضی مخالف جدا کنند و باید که شیر را
گرم گرم بنوشند و چون گرمی ذاتی مانده باشد گرم کرده بنوشند
تا بر دوی نفوذ کند و مضمّن شود و شیر را با ترشها و میوه های
ترش و ماهی و پیاز در معده جمع نکنند و مستی از اخلاط فاسده
باید که اول تنقیه تمام کنند بعد استعمال نمایند و آن موافق است
برای سوداوی و یا بس الزاج و معتادین انیون و قلیل

در تغذیه

در تغذیه و شیر او در تلکین طبع قوی تر و مجموع شیر مطلق و جالی
و دافع اخلاط سوخته و موافق اعصار تناسل اند **لبن امیر**
بفتح موحده و قاف و سکون رای مملو شیر گاو است و گاو پیش
از جنس است و غلط از و هر دورا در بنیت غالب است و نبات
و حبیب کمتر مایل با عدال و غلیظ تر از سایر و تازه دود
آن که سرد نشده باشد بنوشند مسمی و مسمن و منفع و سریع
الضم و شیر الغذا و نیکو کننده رنگ رخسار و مولد منی و در
فضلات و مقوی جوهر دماغ و ترایق سموم است و قی و حفظ
رطوبت اصلی و ملین طبع و مرطب دماغ و جهت تسج و تسکین
و وسواس و غم و تقویت بدن و فرجه ریه و سل که بدست
باشد و امراض تبسی و جرب و قوبا و حله و جذام و مطبوخ او

با پنج جهت طول عروق با گردگان و حتما جهت فزونی کرده بدن
 و دماغ کرده و با این وسنگ تفتت جهت اسهال مفید و حق
 است که شیر کاه و میش لطافت شیر کاه و هرگز نمی رسد **لب**
النسان بفتح صاد و حجه بالف پیوسته و سکون نون شیر
 کوه سفند است و دهنیت و جنیت او غالب و غلیظ تر از شیر
 کاه است و بهترین اواز میش است که بزنگ سیاه باشد
 در تقویت باه و تدارک حضرت جماع و ادویه سمیه و تقویت جوهر
 دماغ و نخاع و قوت اریه و اسهال و نفث الدم موثر و بار و عنق
 با دام و صمغ عربی جهت سرفه مجرب است **لب** **العز** بفتح
 میم و سکون عین مهمل و رای معجمه شیر بز است مانیت او
 غالب و برودت و رطوبت او زیاده و در فضلات و جلی

در طبع

و مرطب دماغ و نخاع و جهت جراحت ریه و خلق و متاخر و بهائی
 مرمنه و ورق و نفث الدم و سرفه و علل سینه مفید **لب** **النسا**
 بکسر نون و فتح سین مهمل بالف پیوسته شیر زنان است و او
 موافق ترین شیر است و از مرصعه دختر سر و تر است و در
 بول و مرطب دماغ و جنیه و مفتوح سده حیثیوم است و رافع
 سل است و سرفه بیسی است **لب** **الشعاع** بکسر نون و فتح
 عین مهمل بالف پیوسته و جیم شیر شتر است و دهنیت او
 بسبب شدت استخراج از جوارش شود لهذا گرم و رقیق و **لب**
 بشوریت است مفتوح و در بول و زرداب که ما از الصفر است
 و با شکر مقوی بدن و صاف کننده بشره و محرک باه و اشتها
 و جهت سده و بیوست جگر و اورام صلبه باطنی و ضیق النفس

و ربو و استغفار زنی و طلی و علل سپرز و بواسیر نافع **لبین**
الانسان بفتح همزه و فوقانی بلف پیوسته و نون شیر لایع
 است مالیت او غالب و بغایت قلیل الجذیت و دهنیت
 و سردترین شیر است و بسیار مرطب و مبرد است و مفتح
 و جالی و مسفع و بطنی الاستحاله بخلط غالب در معده و جهت
 سلسه و دق و بزالدیس و سرفه حار و نزلات خند و عسر
 النفس حار و نفث الدم و التهاب خون و عرق و جراثیم
 رحم و مثانه و آلات بول و حرقه البول و قرحه امعاء و زحیر نفخه
لبین الرماک بفتح رای مجهله و میم بلف پیوسته و کاف
 نازی شیر بادبان است و جذیت او کمتر و گرم تر از سایر شیرها
 و مفتح و محرک باه و اشتها و مدر حیض و بول و موافق قرحه

و مثانه

و مثانه و مجاری بول است **لبین الحامض** بفتح حای متقی بلف
 پیوسته و کسر میم و سکون ضا و مجهله است است در دویم
 سرد و تر و مرطب و مقوی باه محو رین و مسکن تشنگی
 و غذائیت اولت است بدو غ زیاد و در سایر افعال قویست
 اوست و مضر معده سرد کثیف و دیر پیغم و مسد و خلط غلام
 و مضر تباهی کرم و مرکبه و غفیفه و صلحش معاجین حاره و
 زنجبیل پرورده **لبا** بکسر لام و فتح موحده بلف پیوسته و آن
 شیر غلیظ است که بعد از ولادت ستم چهار روز روشنیده شود
 و یکوفیه او ده رطل شیر را غلیظ کند و در تسهین بدن و تحریک
 باه محو رین موثر و بغایت سرد و موثر فواق و مولد صغاه
 و دیر پیغم و صلحش شیرین است **فصل ششم و بیست**

الفار و الباز البکری بکسر حمزه و فتح لام بالف پیوسته و
 کسر جیم عجمی و سکون تحتانی معروف بعرلی قافله و بفارسی
 پس کونند کبار و صغاری باشد کبار او در دویم کرم و خشک
 و مسن و مسخن و محلل و نامم و مفرج و مقوی دل و معده
 و مفتح سد و با قوت قابضه و ملطف و جالی و خوشبو کننده
 عرق و رایحه دهن و جهت ریح معده و احشا و غشیان و
 قی و درد جگر و سده آن خصوصاً علف آن جهت صریح
 و سنگ کرده و مثانه نافع و قدر شربش تا یکم شقال و
 صغار او لطیف تر و قوی تر در جمیع افعال از کبار **بیاض**
 بکسر بای فارسی و فتح تحتانی بالف پیوسته و سکون نای
 سحر بعرلی فصل کونند و بهترین آن بزرگ و بالیده و آبدار است

و اگر

و اگر با وجود این سبید رنگ بود اجدوست در آخر سیوم
 کرم و در اول آن خشک و بارطوبت فضلیه مفتح سده و مقوی
 مشهور طعام و باه خصوصاً بخت آن با کونست حرب و دفاع
 مضرت هوای و بای و اختلاف آنها خصوصاً در سفر با نان
 و در بول و حیض و منفعت حصاة و مطبوع مہرای او کثیر
 غذا و ملین طبع و مسکن حشا حامض و بخت آن با جربلی
 و نیم جهت تنفیه سینه و شش از اخلاط لاجه مفید بخت آن
 با سکر که و یا برورده با سکر که جهت رقان و ورم سپرد و بر
 انگلیزین اشتها و تقویت ماضمه و منع غشیان صفراوی
 و بلغمی مفید و تنه مانع غشیان ادویه کرم و مفرج و رین و
 اکثار او مورت نسبان و یسر غش و ریح غلیظه و مولد کرم

شکم و غلط غلبه در جرم معده و تشنگی و مصدع محورین و
مصلح آن تشنگی است بآب و نمک و با سرکه خوردن و
بعد از آن آب انار خوردن **خشکی مش** بفتح خای معجه و
سکون شین و قش و فتح خای معجه ثانی بالف پیوسته
و سکون شین معجه ثانی لعلی و نیز بقاری خشکی شین سفید
گویند در آخر دویم سرد و در اول نرم و سرد و منفعی مواد
رقیق و صغیری و ده درم او با شکر جهت خشونت سینه و سرفه
حار یا بس و نفث الدم و تب دن و حرقت مثانه و امراض
حاره آن بعدیل و مقوی بکسر ضعیف و کرده و سمن و با عسل
میپی و مداومت او قاطع باه و با مثل او مغز بادام مولد خون
صالح و رافع هزال و چون خشکی شین تازه را با پوست کوبیده

رقیق سازد

قرص سازند جهت سرفه و در سینه و حرقت بول و اسهال که
و تشنگی شرباً نافع است و قدر شربش تا پنج درم و از تخم او
تاده درم و از پوست او تا یک منقال و نیم و از گل او تا یک
درم و مغز سرودین و مداومت او مضرریه و صلبش عسل
مصلحی و شکر است **حقیقه الغلب** بضم خای معجه و سکون
صاد مهمل و فتح تحتانی و ضم قوتانی و فتح تانی مثله شده
و سکون عین مهمل و فتح لام و سکون موحده بقراری قلب
گویند در آخر اول کرم و تر و میپی و مقوی عصب و جهت
کزاز و تشنج و تولید منی و تقویت نفوذ سوثر و نصاری که
حریره او با نبات و شیر بز یا شیر گاو بکشد بمسلول و مدق
بنوشانند الحق مفیدی افتد و قدر شربش تا دو درم

در چینی بفتح وال مهمل و الف و کسر زای مهمل و کسر جیم غجی و
 سکون تختانی معروف و کسرون و سکون تختانی معروف
 در آخر دم کرم و خشک بسیار لطیف و مدربول و صلب مسقط
 حبشین و محمل رباح و مواد بارده و مفتوح و ملین و منفج و مصلح
 عفونت اخلاط و سموم حیوانی و نباتی و موافق مرطوبین
 و حافظ قوتهای نفسانی و حیوانی و طبیعی و جالبی با صره و جهت
 نزلات و سرخه رطوبی و سوا القینه و استقار و خفقان
 و وحشت و سوزش و جنون و تقویت اعضای ریسیده
 جگر و سپرز و قوت عروق و در کرده و عسربول و بدبوی و نا
 و تقویت باه و تحفیف رطوبات رماخی و عصبانی مفید و
 شربتیش نادر و متقال **زعفران** بفتح زای مجهله و سکون عین

بهر دفعه

مهمل و فتح فا و زای مهمل و الف زده و خفارتون معروف است
 در سیوم کرم و در دویم خشک و منفج قوی و مقوی حواس
 و منفج و منفج و محمل و مصلح عفونت خلط بلغمی و مدربول و با
 قوت قابضه و محرک باه و مقوی جوهر دماغ و روح حیوانی و
 جگر و احشا و آلات تنفس و مورت نشا ط و صحت منفج
 کرده و منانه و بشرو و منوم و منفج سه جگر و سپرز و رسته
 قوت ادویه با اعضا و یک متقال او جهت عسره ولادت
 مجرب و هر روزه قیر اطراش میدان او جهت ادویه سپرز
 و با سیفج جهت خمار و بادویه مناسب جهت درد رحم و مقعد
 و با عمل جهت ریزانیدن حصاة نافع و مصلح و منجر و ضعف
 اشتها و مغنی و مداومت او مکرر حواس و مضر اعضا

و مصلحتش اینست و کجایی و قدرش ترش تا در دم و سست
درم او کشنده بفرج مفرط است و بدش مثل آن قسط و مثل
او دانه ترنج و ریح او سنبلیله سدس او سلیمه **زیره مستطاب**
مکون است در اول سیوم کرم و خشک بسیار لطیف و در بول
و شیر و عرق حالبس طبع و تر یاق سموم سوام و محلل
ریاح و نفخ و مضم و محک اروع و ملطف لثوم غلیظ و جهت
عسر نفس و تخر و مغض ریچی و رفع خواشش کل خوردن و امتثال
آن و فواق ریچی و رطوبی درم ریچی سپرز و بوداده او جهت
السهال رطوبی نافع و لیسری برورده آن که بعد از آن برشته
باشند قوی القبض و در رفع رطوبات معده قوی الاثر است
و مفرزیه و مصلحتش کثیر او قدرش ترش و درم و بدش اقسام

دیگر چون

دیگر چون سبز و سفید و شامی و بظلی و فاسی است **قرم**
بفتح قاف و سکون رای مهمل و ضم طانی مهمل و سکون میم
بهندی کز کز گویند در دوم کرم در آخر اول خشک و با قوت مهمل
و قلیل غذا است و مسهل و مخج بلغم رقیق و اخلاط محرق و
محلل ریاح و چون از چغدرم تاده درم از آن شیر و کشیده
باشکر سرخ یا عسل بنوشند منفی سین و صاف کننده آواز
است و منفع نزلات و اکثره او بارده و نیکو کننده جنار
و قوی الادار و پاک کننده کرده و مثانه و محلل ریاح آن
قالی مچ بفتح کاف تازی بالف پیوسته و کسر لام و سکون
نختانی معروف و کسر میم و سکون رای مهمل و جیم غمی بفایمی
فلفل کرم است در آخر سیوم کرم و خشک و مضم و جاذب محلل

و جالی و ترنایق سموم بارده و قاطع بلغم و رافع سرفه بارده و ربو
و ضیق النفس و رباج و مقوی و معفی و حافظ و مفتح سدر
و با شیره و شکر محک باه و رفیق کننده خون مبرودین و ملطف
اغذیه و خلط غلیظه و رافع اروغ ترشش و مقوی جگر و معده
و مسخن آن و بارویه قافیه جهت تقطیر بول نافع و با و زهر
علتهای عصب و اعصاب است و محقق سنی و
مصدق و بخش سینه و خلق و مضر کرده و جگر حار و جیسکه خون
ایشان و خورنداشته باشد و جراحات باطنی و الم و مجاری
بول داشته باشند و مصلحتش را غنهای سرد است و در مریز
غسل و قدر ترشش تا یک مثقال و بدانش ریختن است **کشتن**
خشک بپندی و پندیه بفتح دال مهمل مرکب بهای کون نون

نفع کفائی

و فتح تحتانی بالف پیوسته و نون سفید غنه و بجزئی کریره گویند
در دویم سرد و در سیوم خشک و مفتح و مقوی دل و دماغ و
مانع معده بکارات بدماغ و حالبس اسهال و موی خصوصاً
بوداده او را رافع خفقان و هیضه و سواس حار و در سرد
با تعدل و انیسون جهت تقویت معده و رفع اروغ و با
میفتخ مولد منی و مسقط کرم معده و مانع نکون آن و شربتی
که ازو ترتیب داده باشند جهت سرد و دوار و منع مستی
شراب نافع و سفوف او که در سر که خیس نیده باشند همین
خاصیت دارد و حامیدن او را رافع بوی شراب و سرعت مستی
و مضر صاحب ربو و ضیق النفس و مکن لغوطه و مقلل تنفس
و زیاده او مورت لسیان و اخلاط دهن و مصلحتش تخم نمبر است

و مشرب او سنجین سفر جلی و قدر شربش از بچم تا یک
 و قیه و بدش تخم کامو و شخاش **لوتک** بضم لام و سکون
 و او و نون غنه و کاف عجمی عربی قرین است در رسوم کرم خشک
 و مفتح و محمل و مقوی دل و معده و جگر و اعتنای باطنی و
 و مانع و مانع و مفتح و رافع قی و غشیان و استسقا و عمل
 سوداوی و بلغمی و نقطه البول و سلس البول و ریاح غلیظه و
 امراض بارده در رحم و زلق الامعاء و طوبی و نزلات متوالی و
 بدبوئی رمان و خال و جمیع امراض بارده و مانعی فروخت و ففقا
 و وسواس و نیمه دم او با شیر کاو و مداومت کردن بسیار
 محرک ماه و مداومت آن در وقت ظهر زنان باعث حمل
 ایشان فرور بردن یک عدد و قسم ترا و بروز مانع حمل و قدر شربش

تا یک مثقال

تا یک مثقال **لبس** بفتح لام و سکون نای سوز و فنج سین سیم
 و سکون نون بغار سی سیر و عربی نوم گویند در رسوم کرم و
 خشک و بار طوبت فضائیه محمل و جالی و مفتح و مخفف رطوبت
 معده و مفاصل و رقیق کننده خون و مدبول و حیض و عرق
 و با قوت تریاقیه و مفتح و جلد خوردن با مراعات زمان و نفع
 و جدا عمدال حافظه صحت و رافع صفت آبهای مختلف و
 سوائی و بای و جهت تصفیه صوت و ربو و ضیق النفس و
 قالی و لقمه و لبان و رعشه و اقسام او جامع مفاصل و امراض
 عصبانی معین **میتبی** کبکیم و سکون تحتانی مجهول و کسر
 فوقانی مرکب ببا و سکون تحتانی بغار سی شملیت و عربی
 حلیه گویند در اول دوم کرم و در اول خشک و مفتح و مهیی و

محلل و مدد حیض و مقوی رحم و بارطوبت فضلیه و جهت بار
وضیق النفس و در سینه مفید است **فصل سیم در بیان**
اغذیه مرکب الی قرنی و آن مناسب کسیکه از شیر پر
دارند چون صاحب حمی غضبی و غیره **معقت آن** برنج
باریک تخم را چنانکه برای قرنی رسم است خورده و آب
پزند و نصف آنرا شیرین کنند و نصف آنرا نمکین و در قسم
شیرین قدری کلاب ریزند پس و قسم را در در کبابی سفای
انداخته سر کنند و بجزی دهند تا بهر قسمیکه رغبت داشته
باشد بخورد **و معقت دیگر** اینست که ریزه برنج را با نمک پزند
و در کبابی سفالی بین کنند تا بهورت قرنی منجمد شود پس آن
را بخار یا کدوی سبز یا پیچیده یا کدو یا شلغم رشته باریک

گیراده

بریده و آب بجوشانند تا کدو از شود پس آنرا از آب برآورده
بارجه سپید گرفته خندان فشار دهند که طوبت آن چکی بکشد
پس قدری شکر یا قند سپید را بقوام آورده و اگر مانعی قوی
نباشد قدری کلاب یا عرق بید مشک یا کوبه یا موتیا
انداخته قوام دهند و معطر کنند پس رشتههای مذکور را در آن
ریزند و بعد دو چهار کبزی کافی الحاقه مزاج گیرد بقدر احتیاج
از آن گرفته با فیلی ساده میلف نمایند و اگر بکافی رشته مذکور
مرمائی اعلی و مرمائی انناس و کدو و شلغم و رب به و
رب انبه میلف نمایند سزااست و اگر از فیلی مذکور طبیعت
متنفر شود خشک معقول از برنج باریک بچینه با مرمائی مذکور
و رب ثانی مسطور تناول کنند بجا است **معقت رب سی**

مستطاب

مطلوب بود مغز بادام را بوداده و شیرده بجاش از تخم خشک
بوداده نیز شتریک سازند و اگر تلخین مطلوب بود و توله
نبات سفید و توله ترنجبین حرارسانی داخل نمایند **ترکیب**
دیگر اینست که برگ خرفه یا برگ بابک را بریده با بره برنج
بپزند و بقدر حاجت نمک انداخته در سفالین پهن کرده سرد
کنند و بکوبش دهند و اگر برای جلدین آینه کوام ترشی طلب
کنند قندی چینی کو همبیر پاودین ساخته و پند یا قندی را چار
نوا که بدنند که بدقه معقول و به حضرت است **صفه اچار**
خوارک گشنش باؤسیر موزر منقی باؤسیر اورک باؤسیر
مقشر کرده تراشیده سیر مقشر پاک کرده باؤسیر و پوست کانه
یا ترنج باؤسیر بودیند تر و نازه گرفته در آفتاب خشک نموده

[illegible]

۱۰۰
 ۱۰۱
 ۱۰۲
 ۱۰۳
 ۱۰۴
 ۱۰۵
 ۱۰۶
 ۱۰۷
 ۱۰۸
 ۱۰۹
 ۱۱۰
 ۱۱۱
 ۱۱۲
 ۱۱۳
 ۱۱۴
 ۱۱۵
 ۱۱۶
 ۱۱۷
 ۱۱۸
 ۱۱۹
 ۱۲۰
 ۱۲۱
 ۱۲۲
 ۱۲۳
 ۱۲۴
 ۱۲۵
 ۱۲۶
 ۱۲۷
 ۱۲۸
 ۱۲۹
 ۱۳۰
 ۱۳۱
 ۱۳۲
 ۱۳۳
 ۱۳۴
 ۱۳۵
 ۱۳۶
 ۱۳۷
 ۱۳۸
 ۱۳۹
 ۱۴۰
 ۱۴۱
 ۱۴۲
 ۱۴۳
 ۱۴۴
 ۱۴۵
 ۱۴۶
 ۱۴۷
 ۱۴۸
 ۱۴۹
 ۱۵۰
 ۱۵۱
 ۱۵۲
 ۱۵۳
 ۱۵۴
 ۱۵۵
 ۱۵۶
 ۱۵۷
 ۱۵۸
 ۱۵۹
 ۱۶۰
 ۱۶۱
 ۱۶۲
 ۱۶۳
 ۱۶۴
 ۱۶۵
 ۱۶۶
 ۱۶۷
 ۱۶۸
 ۱۶۹
 ۱۷۰
 ۱۷۱
 ۱۷۲
 ۱۷۳
 ۱۷۴
 ۱۷۵
 ۱۷۶
 ۱۷۷
 ۱۷۸
 ۱۷۹
 ۱۸۰
 ۱۸۱
 ۱۸۲
 ۱۸۳
 ۱۸۴
 ۱۸۵
 ۱۸۶
 ۱۸۷
 ۱۸۸
 ۱۸۹
 ۱۹۰
 ۱۹۱
 ۱۹۲
 ۱۹۳
 ۱۹۴
 ۱۹۵
 ۱۹۶
 ۱۹۷
 ۱۹۸
 ۱۹۹
 ۲۰۰

اشخاص که معده آنها ناری اند آب یخنی بسبب لطافت
و بابت سوخته میشود پس یک جز از آب غلیظ ریخت
که آنرا بزبان مندی بچ گویند یا هم آمیخته بنوشند بلکه اگر
مالی بقدر سه چهار توله آب انار ترش یا آب غوره
انگور یا آب لیمو و غیره شرب یک کرده دمنده یا آتش چورا
یا آب یخنی آمیخته بدمنده یا خشکه از ریخ بار یک نرم
پزند و در آب یخنی انداخته میل نمایند یا چند بار چه کرده
و دو سه توله چو معشره یا گوشت بچو نشاند و آب صاف
از آن گرفته بکبار داده یا بکبار هر چه مناسب حال باشد
بنوشند تا که حدت که شت بخوبی کند و موجب حدت
مزاج ناقصین و مریض شود **آرد و توله** بفتح همزه بالف زده

و سکون را و دال

و سکون را و دال مهلبین و غم فوقانی و سکون و او
بجول و فتح لام بهار زده غلظی گرم و تر است برای صلب
نزله و زکام و ربو و سعال و اکثر امراض صدر و جنب مناسبت
است و در حیات مرده خفوا و قشیکه قوت مقهور شده
باشد و مریض از کجری مویک و پد روغن مستقر شده
باشد نیز بآب ندارد **صفحه** آرد کنند که سمید یعنی مایه
از آن جدا کرده باشند و آنرا سوچی گویند بقدر چهار توله
در ظرف سفال نوبریان کرده در یک آنرا آب بادو
سه توله نبات سفید با آتش نرم بچو نشاند تا روشت
آب بسوزد و یک ثلث بماند پس دو سه ماشه دانه
مهلب که فته اندازند و اگر ایچم آن مطبوخ باشد بقدر دو

سرخ زعفران با یک توله نبات سفید سوده انداخته و
 یک جوش دیگر داده فرو آرند و بطریق قهوه بنوشند و اگر
 مالتی نباشد از سه ماشه تادو توله روغن زرد کاوه تازه
 و باروغن بادام بگیرند و سوچی را با آن بریان کرده و نبات
 را در کلاب حل کرده انداخته بپزند و بنوشند و اگر شیرین
 منظور نباشد نبات موقوف کرده دارند و بقدر ذائقه
 نمک لاموری انداخته تا بکین ساخته استعمال فرمایند
 و برای استعمال این غذا بهترین اوقات وقت شب
 خواب است **آرد نالچ** بفتح همزه با الف زده و سکون
 و دال مملئین و ففتح با الف زده و سکون لام و جیم
 بپا زده گرم و تر است و برای پوست صدف و خلق و ربو

و سعال

و سعال با بسوس سعال مناسب است **صفته** چار توله
 آرد کندم باد و دو توله روغن زرد کاوه تازه که از مسکه
 فی القوی گرفته باشند بریان کرده سه با و آب صاف
 اصافه نموده بپزند و قهوه چهارم صاف بپزند و فرو آورده
 بپزند و قسمیکه در آرد توله کاهی نبات و بعضی از عطریات
 و افادیه می اندازند و کاهی نمک فقط اگر در مالتی را نیز
 بهین ترکیب بپزند میباید **اشجی** بفتح همزه با الف
 زده و سکون معجمه و ففتح جیم و سکون و او مجول در حق
 مریضی که معده او قوی العضم و در غذای بد روغن از
 قسم کچی مونک یا دال توان خورد یا که خود مناسب
 است **صفته** چهار توله چو قشر را دو سه مرتبه با آب گرم بشویند

پس از آن در مشت و توداب شیرین انداخته با کش
پیرم چندان بچوشتند که جو کداز شود و خمس آب باقی
ماند پس فرو آورده بدست بمالند و از پارچه تنگ پیر
آورده شیرینی از قسم نبات سپید یا قند سپید یا اوله
بقدر کفاف و خواهرش مرغین انداخته و قدری کلاب
بقدر عطریه افزوده در طرف کلی نوک پادارند تا سرد شوند
پس بقاشق میل نمایند و چون دو ثلث آب بسوزد
و یک ثلث ماند و جو کداز شود پس فرو آورده هرگز
جورا بدست نمالند و آب صاف این را در باره سفت
متقا طر کرده بگیرند و کلاب و شیرینی انداخته سر کنند
و بنوشند و این را مار الشیر خوانند و در روغن میم است

الذوال

اللہ تعالیٰ مذکور خواهد شد **ابراہیم** بکر سحره و سکون موده
و فتح رانی سحر یا ف رده و کسرتا و سکون تخیالی و کس
میر و یای مشدده مرکب به آتش هست مانند زیر پنج طبیعت
آن معتدل و معقوی و صفح و موافق معده و جگر است
و اگر روغن و افادیه داخل ترکیب آن نباشد در حق صفا
حی نیز بد نیست **حقه** نیم آنرا کوشش خالی از جربی و آنرا
از گردان و دست کو سپندیک ساله یا بز گاوی بگیرند و سه
چهار مرتبه آب بشویند و با دو عدد پیاز معطر و چهار پنج
فاش سیر و ششمانه ششمانه یا بان و شیر که مادر له
سفید و پاکیزه صوابه بسته باشند و قدری ادراک معطر نموده
و قدری نمک در یک آنرا آب بانفی نرم بچوشتند نصف

آن آب باقی ماند و گوشت آن کماز تمام یافته مبراشد و پس
 خرد و آورده جدا گوشت را از دست بماند آب را از پارچه
 صاف کرده بگیرند پس چند دان آلو بخارا که سرخ و تازه از
 ولایت آمده باشند و بعد رویش نمک کشمش که باب کرم فیت
 شسته باشند در آن ریخته چوبش و چند تا کداز باید پس چار
 تور سرکه انگوری یا سرکه مقطر انداخته یک چوبش دیگر
 داده فرو و آورده سیلفورمانید و اگر بخنی را اول در روغن مسکه
 یا روغن بادام که بقدر حاجت باشد بکهار داده بعد فوکه
 و غیره انداخته بچوشانند میساید و بجای مسکه اگر آب اند
 ترش و آب زغال ترشندی و آب لیمو و آب حصر و آب
 زرشک و آب سماق بحسب مویض بگیرند میساید و کمی و زیاد

نخنی

ترش و شیرینی مرقه است بر برای در غلبت شخصی که برای
 آدمی بزند و این شوره را با خشک و نان هم میخورند و هم ساده
ترکیب دیگر آنست که آلو کشمش را بعد از روغن مسکه
 یا روغن بادام اول بر این کرده بعد آب انداخته با نش
 نرم بچوشانند و پس آن سرکه و نبات اندازند و ده ست
 چوبش داده فرو دارند و سیلفورمانید و برای اینکار آدمی سنگار
 و صاحب سلیقه در کار است تا چه اجزا موافق و مناسب
 اندازد **ترکیب دیگر** بگیرند گوشت بره و قطعه قطعه کرده با
 دو عدد پیاز و قدری نمک بچوشانند و کف آن با تمام کثیر
 چون گوشت کماز شود آن را از آب جدا کرده بروغن کافور
 بریان نموده چون سرخ شود قدری قدری اندر بره کرمانی و

و در چینی و هبل و کشیز خشک در بار چگنی صده بسته در آن
 اندازند و آب گوشت را با قدری روغن بکبار داده داخل گوشت
 کرده بپزند و در این وقت آب غوره با سرکه مقطر بقدری
 ترشی و قند سبید بقدر چاشنی داخل کنند و رشته مغز بادام
 معشر نیز می اندازند و چون اندکی غود می پزدی داخل کنند
 مقوی تر شود برای معده و این را از چوره مرغ نیز ترکیب
 میدهند و این غذا مقوی جگر و معده است و دل و فنج
 است اما اگر جمی شریک باشد البته روغن داخل ترکیب
 آن نکنند **اسفنج** بکسر حمزه و سکون سبب میهد و کسر
 فاه سکون تختانی و فتح دال مملو بالف رده و سکون جیم
 فارسی شود با گوشت از جمله اغذیه است که از گوشت بجز مرغ

از غله

بزغال و دیگر لحوم طیور لطیف خفیفه و بقول مناسب چون اشفتان
 و خرفه و گدو و حبوب لایقه چون بنوماس و جو معشر و امثال
 اینها که طعم غالب نداشته باشند و با زیر مناسب ترکیب دهند
 طبیعت آن در دویم سرد و تر است افعال و خواص آن لطیف
 و مرطب و صالح الکیموس و نافع است برای اکثر امراض چون
 سرسام حار و مالتویا و هیون سوداوی و سبات و سهر
 و نسیان و سکنه و فالج و لقوه و استرخا و اخلاط دهن و رخت
 و همق و بلبادت و امراض صدر مانند سعال و ضیق النفس
 کرفکی او از امراض سوداوی مثل خدام و برای حمله سوداوی
 مزاجان مفید است اگر چه فالج و لقوه و غیره از امراض بارده
 داشته باشند اما اگر بارد الزاج را از امراض بارده حادث شود

باشد که اگر نباید داد اما اگر چهارده روز از جد و شغال و غیره ها گوشت
باشند و تب خار و حاده با فالج شریک بود و او ان اسفید
بک ندارد و **سفت آن** گوشت بزغال یا مرغ یا بچه یا طیور و غیره
چه کدام که مناسب باشد و سر آن را با رجه یا رجه کرده در آب
جوشانیده و کف آن را بکشد پس در آن حبوب و بقول آنچه
مناسب بود ریزه ریزه کرده و معشر نموده داخل کنند و با ش
نرم بچشانند تا همه را بشود پس قدری از ابا زیر و افایه مناس
انداخته و سر و یک بند کرده دو جوش و یک روزه فرو دارند خالی
یا با قدری چولای و میلفر مانده اگر قدری ریخ داخل طبع کنند
اولیست و اگر که با کرم با قاشق بنجی خورند که عرق آرند برای
صاحب زکام و معال بسیار مفید است اصل آن گوشت و پیاز

و کلاه

و خود است که با قلیلی از ابا زیر و توابع بکشد باشند و آن خالی
باشد از مذوقات غایبه چون صومنت و حراقه و غیره تا خوب
از پیدا شود خالی باشد از کیفیت رده **اثر** یکسر بجه و
سکون طای معلیه و کسر رای مهله و بای مشدده بهار زده طعا
بست شامل آتش بجه و انش باوردی و باجه و رسته و
چیزیکه اهل دکن چکولی گویند و چیزیکه مردم هند و دکن سینوی
و چکولی گویند ترکیب سینوی و چکولی خود مشهور است اصل
بیان ندارد اما سینوین بسیار تقیل مسد است و قویخ
آورد که گاه استعمال آن مضائقه ندارد و کس نیکه برای خوب
باه شیر حرا ساخته هر روز می خورند خوب نمیکند زیرا که
مسد است و دوام او موجب قویخ صعب و چکولی نیز تقیل

است هر روز نباید خورد و لایق بخن آن چند قسم اند و بهترین
 ترکیب اینست که اگر بکنند را چندان نمایند و مشت بازند که
 قریب خیر شود پس قریبهای باریک و تنگ سازند و بعد
 گوشت را پاک و صاف کرده و شسته با سیر و پیاز و نمک و
 کشنیز در آب بجوشانند و وقتی که خوب جوش خورد و چکوبها در آن
 اندازند تا همراه او یعنی گوشت بپخته شود اما با تنش نرم بجوشانند
 و سرد یک را بند کرده دارند تا گوشت مثل هر سه شود و فرو
 آورده و از قسم ابازیر و افادیه آنچه مرغوب و مناسب باشد
 اضافه نموده مسلط نمایند و اگر در برنج را در آب حل کنند که مثل
 خربزه شود آنزمان چند طبع دهند که غلیظ شود و قابلیت قبول
 صورت قرض کرد و پس از آن قریبها ساخته بدستور در آب

بخنی

بخنی که اگر کم انداخته بزنند و تناول فرمایند البته نسبت به آورد
 کنند سر سبب العضم و سبک خواهد شد و اگر مغز نان فرکی را که
 تا شب و گویند بر آتش انگشت سبج کرده درین شوربه یاد بر آید
 ریزند فی الفور کدر میشود و بسیار لذت بخشند سر سبب العضم
 است و اطباء صانع است برای حار مزاجان و کسیکه محتجج
 باشد بغذای متین و نافع است از برای سعال هرگاه نباشد
 بسبب خلطی و آن چند قسم است اگر از او بکنند خالص سازند
 بدین قسم که اگر با قدری نمک خمر سخت بکنند و بر تخمه پهن
 کرده از دم کارد رشتهای باریک بریده در آب گرم بجوشانند
 یا در آب بخنی یا در آب قلیه جوشان بزنند و طبع دهند تا بپخته
 شود و حلوم خامی آن را بیل کرد و پس مصالح و افادیه مناسب

بقدر ضرورت انداخته فرو آورده تناول فرمایند و این را بفارسی
اشش گفته و بترکی اوج گویند و اگر آنرا مدور یا مربع یا پاشگل
دیگر بریده بهمان قسم طبع کنند آنرا بفارسی اشش یا سچو اشش
بخواه بترکی الطبخ گویند و اگر خیر آنرا رسمید کنند و نرم ساخته
از قلع باریک سوراخ پیرون کنند و با کف هر دو دست ماله
تا دمای باریک ساخته خشک کرده نگه دارند و بوقت
حاجت بر سفال بریان کرده در آب جوشان انداخته
پزند و از عصب آن قندی زه غن کا و بران ریزند تا بوی
فحاجت از دفع شود و در شیر انداخته و شکر اصفافه ساخته
تناول فرمایند آنرا بعلی شعیره و بهندی سینون گویند و از
کود و جنین ترکیب دهند قسم اول و دوم برای صاحب حمیت

عاده

عاده و دوق و مسل و گوشت باب خالص بچینه میدهند و هر دو گرم
در اول و بار طوبیت بسیار و بگوشت آن جهت مرضی و با
گوشت جهت اسهال و یا برای بعضی مرضی که خوردن گوشت
در مرض آنها مناسب باشد و ضرر نداشته باشد مفید است
لیکن بطلی الهضم و الا تخار است جهت قطیر بودن ضمیر آن و
قسم دوم آن از قسم اول سکلین تر و بطلی الهضم تر است و مصلح
هر دو فلفل و روغن بادام شیرین است و چون مضیم شود عذای
کثیر دهد و جهت سرفه و در سینه و خشونت آن و خلق و قوی
امعاء و مثانه و لاغری کرده نافع و مرخی معده بارد است و
چون برک خرقه و اسفاناج باره بادام در آن بچینه باشند
جهت امراض مذکوره موافق تر و ملین بطن است و آنرا از ارد

چو سازند سر و بار طوبیت و از همه بطی الهفتم و قلیل الغذا و
کاهی در دو قسم اول برای صفای مزاج یا جهت زیاده
نوشه یعنی از حموضات مناسبه مانند کشک یا ماست
یا سرکه یا آب لیمو یا غوره یا انار ترش یا آلو یا زرشک
حسب حال کحل داخل میفرمایند و باغچه سید جاشنی میدهند
بسیار مرغوب طبع میشود و این را آتش با قاطق گویند
لیکن مسدوست و مولد بلغم و بطی الهفتم است و مصلح آن
نوشه و ادویه حاره است و بعضی جهت حبس اسهال بادویه
قابضه مثل آب سماق و بهی ترش و کشک بریان با آنکه
شیرینی جاشنی دارمی بزنند **افشج** بفتح همزه و سکون
فما و نم شبنم معجبه و فح را می مهند و سکون جعم افشده است

لایح آن

مزاج آن بار و رطب است و مسکن صفای اما افراط
آن مضراعتساب است لکن در موسم صیف و وقت بهیمن
صفای و اگر صفای مزاج اسهال کند البته تسکین صفای میکند
و آنرا از همه ترششی با میوه آن ساخت لیکن اگر قیض طبیعت
منظور باشد از سماق و زرشک و الوبال و لیمو باید ساخت
و اگر تلکین طبیعت مطلوب بود از میوه پندی و آلو بخارا سازند
و از عرق نعناع نیز افشده خوشطعم شود باید که از زبان سید
و اوله با سرکه سازند لطیف و نفیس شود و ترشی بجز فحش
خود داخل کنند و اگر کلاب مناسب حال خود باشد صدری
از آن برای بوی خوش بزنند و با جولا و خوشک خوش بجا
نمایند بدیهه معقول است **افشج** بفتح الف و کسره قاف و سکون

طایفه میمید گلف ماست است که در جنبه آن با کجوبی فرا گرفته
 باشند پس بچو شاند تا منعقد شود پس از آن فرصت باشد
 نگه دارند و بوقت حاجت در قدری آب حل کرده و قدری
 نمک و قدری بوردین مرکب فی الفور در افتاب خشک کرده
 باشند و قدری فلفل گرد سوده بقدر واقع اضافه فرموده با
 کجوبی و خشک میخورند صاحب اسماعیل و زبیر را سفید است
 و در جمعی ساده نیز رواست **اکراخ** بفتح همزه و فتح کاف
 بالف زده و کسر ای مهمل و سکون عین مهمل و **اکرا بنم**
 الف و سکون کاف فارسی و فتح رای مهمل بالف زده
 جمع کراخ است و آن پانچ میوانات است و در لجه مذکور شد
 اگر کراخ عبارت از ترشی رقیق است که از قاشق خورند و آن

مناسب

مناسب حال و بیض است چه غذای غلیظ چون دال خشک
 یا کجوبی به روغن هر روز بخورند که بخورد و طریق آن
 بسیار است یکی آنکه ریزه ای برنج را در آب بچو شاند
 و فیکه برنج خوب کداز شود کفچه زنند تا باب قیاح است
 یا بدین فرود آورده قدری کلاب و بقدر کفاف نبات
 سبید انداخته سر کرده تا که گرم حسب خواهش خود
 بنوشند در عین طبع قدری نمک انداخته مکن بنوشند
 یا دال مونک و برنج هر دو را خورده کرده بچو شاند و نمک
 موافق واقع انداخته بنوشند و اگر خواهند که لطیف تر
 سازند بنوشند مسلم و برنج هر دو را مساوی کوفته یا کم
 زیاده یا فقط بنوشند مسلم یا فقط برنج مسلم هر چه مناس

دانند گرفته در آب با تشریم بکوشند و آب رفیق آن
 پارچه صاف کرده بگیرند و بنوشند و گاهی درین ترکیب نیز
 برک خرقه یا پالک بریده ریزند و بپزند چون عیار شود از
 یکماه نشه روغن از دو کبار داده بنوشند و اگر در آب یخنی
 بزنند اغذی و الذی باشد **الانجیاب** بفتح همزه مرکب بنوشن
 غنچه و فتح موحده و فتح جیم بالف زده و سکون مثانه و هی
 المرابت اینجانب بمعنی مر با است و چند مر با مذکور میشود
 که مفتح قلب و مقوی معده اند و هیچ کدام کفایت غالبه
 ندارند اگر بعض صدی ازین مر با با گرفته به یکماه آن چند
 لقمه خشک یا چهل و لاو بخورند چندان احتمال مغز ندارد اگر چه
 محسوس باشد مثلاً مر با سیب و مر با بی و مر با بی

انفلس

انفلس و مر با بی تر مندی و مر با بی کدو و مر با بی شلجم و اگر
 مر با بی سیب یا بی را در آب گرم شسته و با یک سائیده
 از باره کذا نمیده و هموزن آن جلاب شتریک ساخته
 بقوام آب آورده بکوبند و با خشک یا چهل و لاو بخورند نهایت
 چیز خوش طعم است **انال** یکباره مزه و فتح تا بالف زده و سکون
 لام غذای مرطب و مقوی و قریب الاعدال است و
 جایگاه گوشت صرف یا شور یا نمک زده و در معده
 گرمی نماید و از معده آنچه بر خیزاند یا موجب حدث و
 صورت حمی که بسیار موافق است و ترکیب آن نیست
نعم انار گوشت از دست و کردن بر گوشتی بگیرند
 آنرا از جربی و غیره پاک کرده سه چهار مرتبه باب شسته

با دو عدد و بیاز و چهار پنج پاچه سیر و شش ماشه کشید خنک
 و بادبان که در صحرای سینه باشند و با قدری نمک و دو توله جو
 معطر کوفته و با آفتاب رفته کوه که از کوه کش کوفته باشند
 در یک آثار آب با شش نرم بچشانند تا جو که گوشت پاش
 پاش و رفته کوه مثل جلوه اگدا شود و بقدر نیم آفتاب یکسکیم
 آب مانند پس فرود آورده به آنکه مالند و فشار دهند آب
 آنرا بر فنی صاف کرده بقدر دو توله یا سه توله عرق نعناع
 که عبارت از سه که معطر است و دو توله کشمش سبز و شمشه
 رشته مغز بادام معطر و ده دانه آلو بخارا تر و تازه خوش رنگ
 و دو سه توله نبات سپید یا قند سپید و یک ماشه دارچینی
 و دو ماشه هیل و دو سه رخ غفران اضافه نموده و دو سه جوش

دیگر داده

دیگر داده فرو و آورده با خشک انان خمیری با فقط بهر وجه
 که پسند آید و شش فرمایند و اگر حمی نباشد بکند و توله روغن
 بادام یا روغن مسکه بطریق کبکبار داخل کرده سیلفر نمایند
 و کاه پی از آب زلال تر سندی و مسکه معطر و آلو بکیرند و
 آب انار ترش و آب لیمو نیز نیکو چیز است مخصوص حال که
 قبض مطلوب بود بقول که مخصوص است با نیکار کدو و
 خرفه و بالک و خیار و بالنگ و خیار دراز و محمد بهر زبان
 مندی پیچیده گویند و سلق که چغندر نامند و کدو و قطف
 است و کاه پی بقول را با گوشت و با مصالح قلیل طبخ
 دهند تا گوشت و بقول هر دو مبراست و پس آب صاف
 آن اگر حمی نباشد با قلیلی روغن کاه و کبکبار داده بنوشند

و اگر سرط باشد بقدر ضرورت بتر میندی اصفافه کنند و بنشیند
و طریق آن اینست که از کدو و شلجم و چغندر و خیار رشته تا
ساخته بچوشانند تا کماز شود پس آنرا فشار داده در آنجا
بر هوا زانی گذاشته تا فی الجمله بختکد پس از آنکه سپید قوام
غلیظ ساخته رشته مذکور در آن اندازند و اگر روز دوم قوام
رقیق شود و جوشش دیگر داده بنهند تا باز قوام غلیظ شود
و گاهی قوام با جاشنی دار از آب لیمو و عرق نعناع و غیره
می کنند و قدری کلاب خوشبو بهم بریزند و این رشته را با
خسکه و نان پا که سرخ و بریان کرده باشند چسبند و اگر حمی
نباشد بمسکه نرم کرده باشند میخورند و اگر دوا قاشق ازین
رشته ها در شیر بای سبکج و انال و ابراهیم بریزند و بنهند

و شلجم

خوشطعم خواهد بود و اگر دواست بیضه مرغ یا در قدری روغن
کاکو و یا روغن بادام نیم برشته کنند یا میزند را نصب و بنهند
خوبه و آب بسیار گرم دهند و زردی آن جدا کرده باره
قاشق ازین رشته تا ترکیب داده با نان یا خشک میخورند
خالی از طعم خوش نخواهد بود لیکن هر دو را بسیار مخلوط
کنند بلکه قدری از رشته و قدری از زردی بیضه گرفته میخورند
و عندالاکل غلبه هر کدام ازین هر دو که پسند آید غایب و اثر
باب پنجم بفتح بای فارسی با الف زده و کسر تختانی و فتح جیم
فارسی و سکون تا بهترین باب پنجم که سفند است و
برنگ ساده و در فصل لجوم مذکور شد **باب** بفتح بای
فارسی و بای تختانی و سکون هر دو الف خدای است

خفیف و لطیف مستعمل قلم بشمار که در اکثر نای آنها برای
الطفال چهار ماهه تجویز کرده اند چندی مینوشانند و بعد
طفال را از شیر باز میدارند و برای رفتن و ناهمین نیز سنا
است **صفحه** دو توله بکشت که قرص خوردن کلچ میزنند و
در شیر ماده کاو حل کرده بخوشانند و نبات سپید بذر کفانی
نیز داخل کنند و بقوام حریه رفیق آورده فرود آرند و بنوشانند
و گاهی در آب میزنند و در ترکیب آن گاهی نبات می اندازند
و گاهی نمک و گاهی مای از شیر دور کنند و گاهی دور
نمی کنند و اگر بکشت میسر نشود بدارچین نان را سرخ و بریان
بجای بکشت میکنند و اگر ناپاک هم میسر نیاید سوچی را
در قدری روغن زرد یا در سفال نو با نش نرم سرخ کنند

و در این

و در شیر یا در آب با نش نرم بزنند و بنوشانند غذای بسیار
خفیف و سالم و مقوی است لیکن هر قدر رفیق و لطیف تر
شود برای اطفال رضاع و ناهمین موافق تر است
باب بفتح بای فارسی بالف زده و فتح بای فارسی ثانی و
سکون رای مندی قرصی است مشهوره که از ما نش و مونک
میسازند اگر بسیار تخم از مونک سازند با شند و چ حضرت
ندارد و اگر یک یا چهر بریان کرده با کوچی مونک بجا
حی بدیند میباید و اگر صاحب اسهال را قدری از آن با
غذای نرم چون کوچی و دال خشک بدیند معین باشد و قبض
نیز که او قابض است خصوص بریان کرده **پیری** بفتح بای
فارسی و سکون بای فارسی ثانی و کسر رای مندی و سکون

تختانی معروف قسمی است از حلوا سوسن مقوی کرده و مقوی
 باه **سفت** میدهند و سسک هر دو آمیخته در آب خالص
 حل کرده در گزاهی آهنی بجوشانند و کفچه زده باشند تا غلیظ
 بسته نشود و چون بزدن کفچه تکراری بنظر در آید و قوام آن
 غلیظ شود نبات یا شکر سفید را بقوام آورده در آن انداخته
 باز کفچه زنند تا بار دیگر آن مقدار غلیظ شود که بیه گزاهی نمودار
 گردد پس ازان روغن زرد بقدر نیم نیم باوانداخته باز کفچه
 زنند تا همه روغن منجذب شود پس قدری ازان گرفته و
 پهن کرده بواجدهند تا زرد سرد شود و قتیکه سرد گردد آنرا
 شکسته ملاحظه کنند اگر میانشانست پیدا شود و شکسته از هم
 جدا میشود تیار شده است گزاهی را افزود آورده مغز بادام

مقوی

سفت شده مغز بسته ورق ورق کرده در آن انداخته و کفچه زده
 و قتیکه خوب مخلوط شود بقدر نیم نیم یا باوانداخته و سسک ازان
 گرفته و کرده ساخته از تخم پهن قرصها برور نموده بکهارند
 و اگر قدری قدری ورقهای مغز بادام و مغز بسته بالای قریب
 بجایانند بسیار خوش منظر شود و از چهار توله پیش بخورند
 که مسدوست اما وزن سنگ مختلف است و آنچه اکثر مریض
 است نوشته میشود میدهند که یک انار سنگ نیم انار شکر
 سفید چهار انار روغن زرد یک نیم انار مغز بادام مغز
 بسته نیم پا و نیم پا و **برری** بفتح موحده و کسر رای هندی
 و سکون تختانی معروف صافیت مشهور که از دال میگو
 و ماش میسازند و چون آنرا خرد خرد مثل نخود کلان سازند

و گرم مصالح در ترکیب آن دهند منکوحی خوانند معنی است
بسیار لذت اگر یک باشد و غن زرد یا روغن بادام یکبار
داده بزند شور بای آن بهتر ز دال است و ترکیب ساختن
بزی و منکوحی مشهور است احتیاج نوشن نیست اما
بزی کشمیری که از قسم مصالح است ترکیب آن اینست که یک
آثار دال مانش معشر را ساییده پیستی ساخته در ظرفی بگذارند
پس نیم آثار بیاز و پاؤ آثار سنبل و پاؤ آثار اورک را کوفته
آب آن افشوده در پیستی مذکور انداخته امتزاج دهند پس
فلفل کرد و آب بخی خورد و کجری هر یک چهار توله در جینی و
زیره هر یک دو توله کشتیر خشک معشر نیم پاؤ فلفل سرخ
پاؤ سنبل و زعفران هر یک یک توله کوفته پیخته اضافه نمایند.

و بکر بن

نمیر کرده نمکدارند و زرد و بیم بر ما ساخته و خشک کرده
نمکدارند چون یک آثار ترکاری بزند بکفوله ازین بزی
در آن اندازند و انداختن این بزی در هر ترکاری که با کوه
بزند خالی از لطف نیست اما میان شنبلیله و منکوحی
است **یک** بکر موحده و سکون سین مهله و ضم کاف
تازی و سکون نای چهار نقطی نان است و یکی مثل نان
خطای یا کلیم بسیار سریع العینم و خفیف و در بعضی مقام
بصاحب حمی نبر داده شده و بیج ضرر و مضرت از و نذیه
و برای اطفال بسیار اوفی است **بیس** بقیج موحده و کسر
سین مهله و سکون تخمائی معروف و سین مهله نائی موقوف
طعامی است که از آن کنند و روغن سازند و ترکیب آن

اینست چار تولد خشک یعنی سوچی را در یکتوله روغن کاو
 تازه بریان کنند چون سرخ شود آب بقدر نیم انبار بران
 ریزند و با آنش نرم بجوشانند تا بقوام حریره آید بلکه فی الحقیقه
 غلیظ تر از حریره شود پس قدری نمک داخل کرده فرود
 آرند و تناول نمایند یا نبات و قند بقدر شیرینی بپزایند
 و میل نمایند و اگر بجای آب شیر کاو یا حلیب مغز نالدلم
 اندازند لذیذ تر باشند و صاحبان سعال و نزله و کجباله
 را مفید است **بصلیه** بفتح موحده و سکون صاد موحده و
 کسر لام تحتانی مشدده بهار زده بهار سی پیاز کوبیده صفت
 است معین ماه و ترکیب آن اینست پیاز را ورق کرده
 در روغن بادام یا روغن کاو بریان کنند و قدری تخم نشا

دقاری

و قدری ادک را باب سائیده مشبو کشیده داخل آن کنند
 تا این نیز فی الحقیقه بریان شود پس آن قدر آب بران ریزند
 که بهاز کماز شود و قدری لعاب باقی ماند پس قدری آب
 زلال ترمندی ترشی دهند و فرو آورده بانان و خشک
 بخورند و اگر مساوی بلکه دو چند پیاز جغزات بیکه همراه پیاز
 بریان کنند لذیذ تر شود و باز احتیاج ترشی ترمندی ندارد
جز بضم موحده و سکون غین معجمه و فتح راء میله بالف
 زده غذای خراسانی است از اردو کندم خمیر کرده بقدر
 دریم قوطیه با ترشیب میدهند و در آب یخی بجوشانند و
 باقلیه که کوشش را با فایده حاره و سکره انگوری بچینه باشند
 میخورند کرم مایل با اعتدال است و مشتهی و مسکن فی صفای

والتهاب تشنگی و مقوی بدن و مفتح سده و مصلح حال کرده
و اصحاب ریاضت و مولد خون صالح و بطلی البطن و مولد ریاح
و مصلح آن را چینی و بیان آن در اطریه مفصیل نموده شد
پنجم بفتح بای فارسی و سکون نون و فتح موحده مرکب
بها و تاهی فرغانی شده بهار زده غذای است خفیف و لطیف
و سکون حرارت و مناسب حیات خاد و محرقه و سرسام
و قی و اسهال مغزوی و غیره **صفت** بریزه برنج باریک را در
پارچه باریک صره بسته در آب بجوشانند تا کداز شود پس
صره را از آب کرم بر آورده دوشم مرتبه در آب سرد بکشان داده
تبدیل آب کنند تا لزوجت برنج زایل شود پس شیرینی لطیف
و نفیس از قند سپید ساخته و برنج کدک را در آن انداخته و چند

بار

پارچه کج بان آمیخته و قدری کباب ریخته بقاشق میافزایند
تا شمه از معنی آن بگریزد و **یشربون مدرکان**
من از اجها کافور مل عالی گردد **پنجم** بفتح موحده
و سکون و او و فتح راسی مجهله بالف زده و کسر نون تحتانی
معروف برای اسهال خصوصاً اسهالی که از ضعف معده
باشد ترکیب آن اینست که باد بخان سیاه طمان گنجم
باغدی بکیند و پوست آن دور کرده و از سوزنهای دراز
مشک کرده و نمک بسیار مالیده در آب بسیار اندازند
و چون بعد دو ساعت نجومی آب آن سیاه شود آن
آب را دور کنند و در آب دیگر بکنیند تا آنکه سیاه شدن
موقوف کند پس آن را قاشق قاش تراشیده و باب شسته

و روغن کاه بریان کرده در جواتیکه برای بورات میسازند
اندازند و بعد دو ساعت میله نمایند و برای اینکار باید که
جوات چکه گیرند و قدری آب در آن انداخته نمایند و از
پایه پیرون کنند و قدری سیر و نمک در آن ریزند و بعد
قاشتهای باد بخان بریان کرده در آن اندازند **بسیوری نفع**
موجده مرکب بهاء و ضم بای فارسی و سکون و او بجهول و سر
رای مهله و سکون تختانی معروف صباغی است مشهور که از
دال مونک و ماشل معشر تیار میکنند و بیان آن در بحث
دال ماکول کرده خواهد شد **بهرتا** بضم موجده مرکب بهاء و سکون
رای مهله و فتح مشتاة فوقانی بآلف نده صباغی است بسیار
خوش طعم و آنرا از بقول می پزند چون باد بخان و اروی و

شکر

شکر و جندرو ترب و کدو و توری و بلبل و هلی و لکتری
و خیار با درنگ و ترکیب همه بهر تا واحد است یعنی هر چیز
که خواسته باشند اول او را در خاکستر گرم گذارند تا کداز شود
بعد او را معشر کرده بسیار مالند تا چون مسکه شود پس
ربع وزن آن جوات چکه آمیخته چندان است کنند که مافات
شود پس قدری قدری کو تمیر و ادک و پس و بیار که
ورق ورق کرده باشند بآن آمیخته و نمک حسب دلیقه انداخته
از روغن زرد و منکار داده با خشکه میله نمایند و اگر خواسته
باشند در آب جوشانند تا کداز شود پس معشر کرده بطریق
معمود بهر تا سازند چون دو نوله ازین بهر تا با کجوری پله
روغن یا دال خشکه پد روغن بجز بعضی دهند ممکن است که

دو چار لقمه توسط آن بخورند بدانکه اگر ماست مناسبت
نباشد موقوف دارند و نهندی در آب مالیده معاف کرده
قدری داخل ببرد کنند و اگر امراض را از روغن بریزند
ماقدری روغن نذر بریان کرده گویند که الذی ماست و حق
انست که ببرد تا می بریان کرده را ذایقه علیحد و بهر تائی
خام را علیحد و بهر دو وضع الاکلین صادق **تریاو** یعنی
مشتاقه فوقانی و سکون رای مهمل و منم بای فارسی و سکون
و او و فتح لام بلف پیوسته و تم نموده بالائی و او آب یخنی
را جدا کنند دارند و گوشت یخنی با شیر مرغ بادام مقشر
بقدرد و دانه بریان کنند و بقدرد یکد و توله ماست اصفه
نموده بگردانند تلقی الجله بوی گوشت از آن برطرف شود

بکی

پس ریخ باریک و تخم را زمانی صالح در آب خیس نموده و شسته
بالا گوشت یخنی بین کرده آب یخنی انداخته بولاد و دم دهند
الحق اگر آب و نمک این برابر افتد از کچی مونس و دال
خشک اولی خواب شد **تنبيه** یعنی مرنی در حالت صحت روغن
بسیار بخورند یعنی نیم نیم اند و باو باو آنتار پس در حق آنتا
دو ماشه یا سه ماشه روغن حکم عدم روغن دارد اگر نشاید
به بوی روغن خوردن طعام مشکل و محال شود طبیب را لازم
ست که اجازت دو چار ماشه روغن و دو تا برای بریان کردن
یخنی برای تریاو و ما بریان کردن قلیه و بعضی بقول یا برای
بکبار دال بکار آید زیرا که اگر بعضی غذا نخورد و قوت او سقوط
باید علاج مشکل شود پس بهر صید و تدبیر خوراندن طعام آهیم

مطلب است **ترخوان** بفتح مثلاًه فوقانی و سکون راء مملیه
و ضم خام کب با و معدول و الف و فتح نون بهارده طغائی
که مردم طیار کنند بجهت زمستان خصوصاً مسافری **صفه**
کندم را بلغور کنند و فی یک آثار کندم فلفل کرشماشته
زنجبیل و خردل و هیل و زیره سیاه و سپید هر یک سه
ماشته الیایی و شونیز هر یک دو ماشته و فلفل یک ماشته یک
طعام است توله اصافه نموده در آب بسیار جوشانند تا کندم
کداز شده مثل مرپه شود پس کفچ زنند و آن قدر آب خوره
یا آب انار ترش یا سرکه انگوری در آن ریزند که ترش کند
پس فرو آورده غلور را بسته نگه دارند و بوقت حاجت بقدر
حاجت در آب جوشانده بخورند **ترپه** بفتح فوقانی و کسر

الای مملیه سکون

رائی مملیه سکون تحتانی معروف و فتح نون بهارده طغایت
که مردم مسافری برای فائق آتش خود سازند **صفه**
نان تنوری نیم بخته را ریزه ریزه کرده فی یک آثار از آن
فلفل کرشماشته زنجبیل و زیره سیاه و شونیز خردل و زیره یک و دو تولد
کوفته پیچته و سبزیها مثل شلجم و جعفر و بودینه و کندنا هر
چهار سبزی نصف آن نان ریزه ریزه کرده و همه را مخلوط
نموده در تناری بپزند و سرکه تند و غسل مصفی نیم نیم آثار
بر آن ریزند و چهل روز در آفتاب بپزند و غسل سرکه
بعد سه چار روز میر بخته باشند تا بقوام آید پس قرصها
بسته نگه دارند و بوقت حاجت قدری از آن در آب حل
کرده فائق آتش کنند **ترپه** بفتح تائی مثلاًه و کسر راء مملیه

و سکون تخمائی معروف و دال مہملہ **سفتہ** نان خمیری را
درماست یعنی چها چہ یا در دوح کرا دماست و خیاریت
یا در آب یخنی و شود با یاد و سیر و شکر تر کرده زمانی نگذارند
و چون خیسیده بسیار نرم شود میخورند بسیار غذای مرغوب
و ممکن و مرطب است خصوصاً در فصل صیف است **چار**
بفتح جیم فارسی بلف پیوسته و رائی مہملہ و مادہ ان ترشیا
است و آن از آب انار ترشش و لیمو و غوره و سماق و
از شک و اعلی درست میکنند و میشود **سفتہ** و اندامی اند
ترش را در یک نیم باو آب مابند و صاف کنند پس
لیمو و اورک و کومہیر و پیاز با یک بریده بقدر حاجت
در آن انداخته بچوشانند تا نصف آن برود و نصف بماند

پس اگر اند

پس اگر یک باشد از دوسه باشد مدخن کا و بکهار و مہند
والا نہ هیچ نمیخواهد و بعضی مردم دال خود را در آب جوشانده
آن آب را دور کرده دوبارہ آب گرم بخیمه خوب جوشانده
آن آب را با ریح صاف کرده در عین طبع چار می اندازند
و از آن خوشطعم ترند شود بعضی آب دال مونک میگیرند و
داخل چار می نمایند و همین ترکیب است از دیگر ترشیا
اگر چار نزنند لیکن بہترین چار رائی چار نمندی است اگر
تکثیر منظور باشد چار انار ترشش اگر قبض مطلوب بود
الحق صباغیت بسیار لذیذ و لطیف با خشکہ میخورند
و ہم فقط نوشند ممکن صفرا و غلیان خون و منہ اشتها
و معوی معده است و در قیاسات استعمال آن بسیار میکند

در کتب طب یونانی که زمانه واجابیه و سماویه و یهوشیه
و غیره می نویسند مراد از آن سهین چارست **جبر** یعنی
جیم و موحده و تشدیدون پیارسی بنیر میگویند تازه او در
دوم سرد و تر و کهنه و نمک سوده آن درد دوم کرم و خشک
بدن را فریه کند و نفث الدم را مفید بود و مصغف موده
و مسدود مولد و باج و صاحب حمی غضبی را جابزیت
خضوضا قبل از تنقیه و غسل و دوش آب مصلح او است
جبر جانی یعنی جیم و سکون را می مبد و فتح جیم بالف پیوسته
و کسرون و تشدید کمالی معروف به بازده طعام بخند
من حب الرمان و الرزبیب اغنی جبرانیه طعا
میت که گرفته میشود از دانه انار ترش و کشمش و ترکیب
آن اینست

ان اینست که دانه انار ترش را در آب مالند و صاف کنند
پس قدری قدری سیر و پیاز و ادراک و کونیمیر و نمک و
مصالح ضروری انداخته بکند و جوش دهد پس کشمش بسند
کنند آن قدر که محسوس شود و زایفه خود بخشد انداخته
چندان جوشانند تا کشمش که از شود **ترکیب دیگر**
اینست دانه انار ترش را در آب مالند و صاف کنند پس
قند سبید انداخته دو جوش داده کشمش انداخته بزنند
ترکیب دیگر دانه های انار ترش را در آب یخنی مالش
داده حل کرده و کشمش انداخته بچشانند و بخورند چیریت
هم غذا و هم صغ بانان خمیری یا خشکه بخورند یا ساده
میلفز مایند بسیار به مصرت است و صاحب حمی را نیز

جایز است **جوزایه** بفتح جیم و سکون و او و فتح ذال معجمه
 بلف روزه و فتح موحده بهار زده طعاسیت که از گوشت
 و نان شیر و شکر بزد بدون توایل و ابازیر یعنی گوشت
 بطور قلبه یا بخی بزد و بار چه شیر مال به نان سوده را در آن
 ریخته مثل چکولی بزد و شیر و شکر ریخته و نان بکود
 را بار چه بار چه کرده در آن انداخته بزد و میلفر یا نند غذا
 مقوی باه و مولد منی **حریره** بفتح حای و کسر رای
 قرشت و سکون تخانی معروف و فتح رای ثانی بهار زده
 غذایست مشهور و نسخه های او مختلف است و اما آنچه مناسب
 حال صدر و جفیه و قصبه ریه و دماغ است و سعال و بخت
 الصوة و ربو و ذات الجنب و اخوات آن چون دال الصد

دوات العرض

و ذات العرض و ذات الریه و فانیق و اسهال و سل و نفث
 الدم و خناق و نزله و زکام و از این مقوله اکثر امراض را مفید
 است **سبوس** کندم کفی الجله جابذا را باشد و قشر
 محض نباشد و هر چه تازه تر بود بهتر باشد بقدر چار توله از آن
 گرفته در نیم آنرا آب یکپاس خیسانیده بماند و صاف
 کنند پس از آن مغز تخم کدوی شیرین و تخم خشخاش از
 هر یک دو مثقال تغز نارام مقشر شیرین ده دانه و دانه
 بیل نیم مثقال و در آن آب شیرین گرفته ده توله نبات سفید
 انداخته بر آتش نرم بجوشانند تا بقوام حریره آید پس اگر
 بر متهار دروغن ساسد از ششها شسته نبات یک توله روغن
 ماده کاویار و روغن بادام یکبار داده ناسته یا وقت شب بخواب

بنوشند و اگر کسی را عارضه صدر و دوار و نرله باشد از دو
 ماشه نهایت دو مثقال کشنیز خشک شیره کشیده در دل
 همین ترکیب کنند و در اسهال مغزیات را اول بریان نما
 پس شیره کشند و اگر نیم مثقال نشاسته بریان اضافه
 کنند مفید تر شود خون نیم مثقال بیدانه را بریان کرده
 شیره کشیده اضافه کند بسیار قبض کند و برای ربو و ضیق
 النفس و سعال بلغمی شیره مغز جلعوزه و شیره بدرکنان
 و عسل اضافه کند و صبح ناشتا یا وقت شب خواب بنوشند
البقا حریره برای احتجاب سل و دق و نفث الدم و نفث
 المده و نصاری این هر دو حریره را که نوشته میشود کم تر از
 اعجاز عیسوی نمی شمردند **نصفه** خضیب الثعلب مصری

از دو ماشه

از دو ماشه تا چهار مثقال کوفته بچینه در آب قراح یا شیر الایغ
 یا شیر بز حریره بزنند و دو سه مثقال نبات سپید ریخته و از
 دو مثقال روغن بادام که با ردوده بنوشند و اگر فی الجمله
 گرمی کند یک مثقال کنیز کوفته بچینه یا خضیب الثعلب
 آیسفته بنوشند یا از دو مثقال مغز تخم کدو شیره کشیده در
 حین طبع بریزند اگر راج کند شیره دانه بیل داخل کنند **البقا**
 نسجه حریره که سرفه کننده و ربو و ضیق النفس و تحت الصوة
 و سل و نفث الدم بسیار مفید است **نصفه** جوب جینی
 اعلی و ردی اللون سوارنان باریک سوده یا کوفته بچینه
 از یک مثقال تا سه مثقال یا نبات سپید در یک پیاله
 آب شب خیسانیده و صبح بر آنش نرم بجوشانند تا مثل

با بوده تمام کبر پس فرود آورده بنوشند و سبت و یک روز
 بهین سان استعمال نمایند و اگر مزاج موافق آید هر دو وقت
 بنوشند و اگر مناسب و اندک صمغ عربی و کثیر اورب السوس
 نیم نیم منقال یا ربع منقال سوده انداخته بنوشند **ح**
 بفتح حای حطی و سین مهمله بالف پیوسته معنی حریره است
 و گذشت **قسم می** بکسر حای حطی و سکون نون و فتح ای
 مهملین و کسر میم و تشدید تخانی بهارزه صباغی است بسیار
 لذیذ و آن دو قسم است اول انگه غوره انکور را افشرد آب
 آن پارچه صاف کرده قدری قدری پیار و سیاه درک و
 کوهمیر و کشنیر خشک و نمک داخل کرده بجوشانند تا نصف
 آب بسوزد و نصف بماند پس اگر از روغن برینر نباشد

باقدری

باقدری روغن زرد کبکبار داده و با خشک میل فرمایند و البته
 سبک کبکبار هم خالی از لذت نیست و بعضی مردم دال تور و مونک
 را جوش داده آب صاف آن گرفته در عین طلوع داخل میکنند
 و با صاف آب دال حصیربه الذواغدی میشود و این قسم حصیربه
 مسکن صفرا و دم و موافق صفراوی و دومی مرزبان و
 مقوی معده است و قسم دومی انگه گوشت را و فسیکه بر آن
 میکنند سیوم حصه گوشت غوره انکور را در گوشت انداخته
 بریان کنند بعد آب انداخته کداز نمایند چون آب بسوزد
 و بر لعاب آید فرود آورده با خشک میل فرمایند و اگر از روغن
 نذو برینر نباشد از دانه مغز بادام مفش و چغارشه مغز کدی
 کشنیرین کشیده کشیده از بهین شیره گوشت را بریان کنند

و بعد بر این کردن از شیر مذکور از ده و توله ماست بر این
کنند تا بوی گوشت زایل شود و گاهی آب گوشت رقیق
و لطیف بگیرند و آب غوره در آن انقدر اندازند که بسیار
ترخی کند پس آن زمان مصالحه های ضروری که اکثر بایان
شده اضافه نموده چند جوش دهند پس اگر ممکن خواهند
نمک اندازند و اگر جاشنی دار خواهند نبات سفید بقد
اقتیاج بریزند و چند قطیخ داده یا پله بکبار و یا بکبار داده چیم
مناسب باشد فرود آورده مبلغماتند **حلوای سیاه** بفتح
های حقی و سکون لام و فتح واو بالف زده و ضم سین مهمله
و سکون واو مجهول و فتح های هوز و سکون ون بسیار
مقوی و مسکن بدن و کثیر غذا و مقوی اعصاب و باه و

مزلی

مزلی در دگر و مولد خون غلیظ **سفید** سیه کندم یک انار
سمک نیم انار هر دو را در پشت انار شیر کاوشش نرم
بجوشانند و کفج متصل میزند باشند تا آنکه غلیظ شود
و ته یک بوقت کفج زدن بنظر آید پس جبار انار شکر
سفید را بتمام آورده بریزند و باز کفج زدن شروع کنند
تا باز غلیظ شود و ته یک بنظر آید پس جبار انار روغن
زرد خوشبو کرده نیم نیم پاؤ بریزند و کفج زنند تا روغن
مستحب شود پس و قنیکه تمام روغن مستحب شود و یک
را فرود آورده یک انار نبات سفید را حشش گرفته
پخته بریزند و بالائی آن مغز بسته و مغز با دوام مقشر
ورق ورق بریده بچنانند و یک انار مغز اگر دو عدد

جز بواگفته و فنی که دیک را فرو و آورده بر نرند و مخلوط سازند
 بسیار خوشبو و مقوی و اغذی و لذت شود و بهتر از این چکار
 نسخه سومین حلوانیت بشرطیکه آشکاری درست باشد
محمیه بکسرهای حلی و فتح میم شده و کسر صاد و مفا و فتح
 تخمائی شده بهار زده مزاج انگرم و ترست غذائی لطیف
 و سریع الهضم است و مقوی **صفه** گوشت کردن و درست
 کوسپند را از جربی و غیره پاک کرده باب شسته با پیاز و
 سیر و ادک و نخود کابلی و بادبان و کشنیر و نمک با کش
 نرم بچشانند چون مهر شود آب صاف آن گرفته و اگر از روغن
 بر نیز نباشد و در سه مرتبه بر روغن زرد بکبار دهند و بنوشند
 و در صورت بر نیز به بکبار بنوشند یا با قلیلی روغن زرد یک

مرتبه بکبار

مرتبه بکبار دهند و میکند اطراف استخوانهای سخت و
 استخوانهای نرم که غضروفش خوانند یا گوشت شتر یک
 کرده و قدری قدری پیاز و نخود کابلی و قلیلی نمک اضافه
 نموده و درین دیک را بکثیر گرفته تمام شب با آتش نرم بپزند
 با صبح گوشت مثل هر چه شود از تران آب صاف آن بگیرند
 بسیار سپید مثل شیر خواهد بود پس بکبار داده بنوشند
 و از جو چرمی و حصیه بسیار لطیف و پاکیزه میشود و چون
 از دیک هر چه خورس بر سازند مفتوح سده و طین و برای
 صاحب قویج بسیار مفید است **جیس** بفتح فای حلی و کلو
 تخمائی و سکون سین مهر حلوانیت که از خشکاتک روغن
 زرد خوشبو و دو شاب انگور یا تمر سازند و گویند از اقطا و

روغن زرد و تر سازند یا از اقطار روغن و دوشاب سازند
و اگر دوشاب حلاط کنند میثاقید **خاکینه** بفتح فای معجزه الب
پوسته و کسر کاف عجمی و سکون تحتانی معروف و فتح لون
بهارزه غذایست مقوی و مولد خون صالح و چون سترگی که
نوشته میشود بر نذیم حضرت است **صفه** تخم مرغ را شکسته
رزه فقط یا مع سبیده بر آرند و قدری ارد نخود بریان و
قدری قدری کرم مصالح و قدری پیاز ورق و رقی بار یک
بریده بآن آمیخته لست کرده در روغن زرد که در مقدار زیاده
بود و خوب گرم شده باشد بنیدارند و فی الفور از کفگیر
مشبک بتبدیل سطح زیرین او کنند و با زنی الفور بیرون آرند
تا زردی بسته نشود نان حورش بسیار لذیذ و به حضرت است

سویا

سویا حیات همه جا استعمال آن رواست **فیض**
بفتح فای معجزه و کسر موحده و سکون تحتانی و داد مصلحه
حلو ایست و ترکیب آن اینست **صفه** نیم آرد روغن زرد
یا روغن کنجد بچوشانند و نیم آرد میدهند و آن اندازند و
بریان کنند تا آنکه راجحه آن منتشر شود پس یک و نیم
آرد شکر سبید بقوام آورده اضافه کنند و بکوبانند تا بقوام
حلو آید و روغن پسند و کاه بجا می شکر غسل بارش کنند
خبر بضم فای معجزه و سکون موحده و زای معجزه بفرسی نان
کویند و بهترین آن نان فرنگی است خصوصا که او را بزبان
فرنگی بکک گویند بسیار سریع البطن و خفیف و به حضرت
است و خوش طعم باب کوشش بخورند و همیشه نان باب گویند

آن نیز بسیار سبک و سریع المعظم است لیکن او را قاشق نشانی
بریزد و با مصلح آنها قوس خوانند و قطره قوس دو انگشت
میگذارند و بر آتش زغال که سرخ کرده باشند گذاشته بر آن
کنند تا نرمی آن زایل شود و میباشند پیدا کنند و رنگ سپید
آن رفته سرخ شود پس اگر از روغن بریزند است و قشیکه
برین کنند در آب بخنی و آب کوشت یا کدالم صابغ رفیق
چون نمزید و احاطه و رمانیه و مانند آن تر کرده میل نمایند
و اگر از روغن بریزند نباشد و قشیکه سرخ شود مسکه بر آن
مانند تا نرم شود پس در شیر انداخته و نبات در آن پاشیده
بخورند سبحان الله عجیب غذایی لذیذ و مقوی است یا باب
کوت و غیره یا هر چه مرغوب و مناسب باشد میل نمایند

ضمیمه

ضمیمه خای معجزه تشدید و او الف و کسر را میبلیم
نخایان زده نان مایه را گویند چون جوار را خیسانیده بگویند
و موش کشند و پس از آن ارد کرده و مالیده از وجه پاشیده
از آن نان بزنند و آنرا نان جوی گویند و چون آن نان
خفک شود آنرا در آب خیسانیده و بعد یک ساعت
تبدیل آب نمایند و چون چند مرتبه این عمل تمام شود فان
مذکور نرم گردد آنرا ضمیر جوی گویند و گرمی آن میرود **ضمیمه**
ضمیمه بفتح خای معجزه و سکون شین معجزه و فیه کاف الف
پیوسته و سکون رای میبلیم چون آرد به آنکه نخاله آنرا جدا
کنند و نمیزد نان بزنند باین اسم خوانند و آن سریع
المعظم است و سده میکند **ضمیمه** بفتح سین میبلیم و کسر

میم و سکون تحتانی معروف و دال مهمل چون کندی را طعن کرده
 اگر کند و مایده آن گرفته خمیر کرده نان بزند باین اسم خوانند و
 آن غذایست مقوی لیکن مسدوست **خبز فطیر** بفتح فائی
 معجبه و کسر طار مهمل و سکون تحتانی معروف و رای مهمل آنکه
 به خمیر کرده نان بزند و آن مسدوست و نفخ است و مولد رنج
 و بد آنکه نان فطیر در آب راست شود و خمیر بر آب بسند
 و متوسط در هر دو در آب متوسط ماند **خبز سنج** و ذره و
جو و جاورس بکسر موحده و فتح رای مهمل و سکون نون و
 جیم و بضم ذال معجبه و فتح رای مهمل و تائی مثناة مدوره و
 بفتح جیم و سکون و او و بفتح جیم بلف پیوسته و فتح و او
 و سکون رای مهمل و سین مهمل سرد و خشک و قابض و

مضرعه

مضرعه است **خشناک** بضم خائی معجبه و سکون
 شین قرشت و کاف تازی و فتح نون بلف پیوسته و
 فتح نون ثانی و سکون کاف تازی انرا بقاری نان خشک
 و نان دو آنکه گویند چون هر نانی را که اول در تنور پخته شود
 پس نان بر آتش آن قدر بکزد و اندک که همه رطوبت او فنا
 شود و خشک گردد انرا خشناک گویند و او دیر میماند و
 در سفر کار آمد **خبز بضم خائی معجبه و میم و سکون رای مهمل**
 او را شراب و می نیز در فاسی گویند و اقسام آن بسند
 است و برای هر قسم مزاج و منافع او بسیار است اما ضرر
 آن بیشتر است بر منافع آن ناصورت داعی نه افتد مگر
 آن نشود مثلاً کسی سبب سقوط قوی شرف بموت باشد

و غذا با اعضای او بسبب صفت قوت جاذبه بسیار بدتر
رسد و دیر رسیدن غذا موجب مایک گردد از زمان قری
از شرب او تا عار اللحم یا سنور یا غیره آمیخته بنوشند تا فی
الفور با عصاره رسد و رساند و بهترین اقسام برای اینکار
می لعل است و ریجانی که دو سال بران گذشته باشد و یک
او سرخ بازرد و ظلم او در تلخی و شیرینی معتدل باشد و طعم
و کام را نکیر و بد بود و زبان فرنگی سرخ را یونین و
زرد را مدبر گویند هر دو درد و یک کرم و تر خواهد بود و قسمی که
از انبیس گویند و آن مقوی معده و جگر و محلل خلط است
و قدر شربت اینها از چهار توله تا پانزده است **دال بفتح**
دال مبهمة بالف بیوسته و سکون لام بدانکه اقسام دال

بهم چا

همه جا مروج است پنج است دال مونک دال ماش دال
عس و دال نور و دال خود کاهی همه را مخلوط کرده میزند
بجیل خوانند و کاهی دال ماش و خود را با هم کرده میزند
کیولی گویند و اکثر همه را فردا میزنند الحی برای اهل
هند دال بهترین صباغ است و روغن برای همه دال
شرط است الا برای دال ماش که خود روغن است و
بقدری ادرك و انگوره لذیذ میشود و دالی که به بکهار و
روغن خردن دشوار است دال مونک است و لطیفه
ایست که بهمین دال برای مرضی خصوصاً صاحب جمی
معین شده است نفوذ بالله من کل بلاد
الدنیا و عذاب الاخره بدانکه در تجویر دال مونک

و شکر برای صاحب جمیع مقصود طیب اینست زیرا که حکما نوشته اند
الغذاء صدیق للقوة وعدوها الصدا
قد المرض الذي هو عدوها يخاف غذاءهم و موت
قوت است و هم دشمن قوت برای دوستی او با مرض کردن
قوت است پس درین صورت آن چنان غذا بخورند که
ما و محرقه از آن کم نولد کرد و آن دال مونک است با کجی
مونک است خصوصا در جمیع حاره چون سلامت مالدن
قوت و قوام بدن موقوف بر غذاست همین اغذیه را
بجیل مختلفه باید دا و تا خوردن آن بر طبیعت شاق
نشود چنانچه مونک را معشر کرده با مصالح ضروری بزنند
و بقدر ذائقه دوسخ رغووان بآب سوده انداخته فرو دارند

که رغووان

که رغووان بوی دال مونک بر طرف کرده عطر برید کند و فی
الجمیع رنگ هم می بخشد و خوش منظر می شود و اگر کسی را
رغبت بر ششی باشد آب زلال تر مندی بقدر احتیاج
در عین طبع داخل کند و مصالح که با دال مونک مناسب
دارد اینست اورک و بیاز و کونهمیر و زرد چوب و قرنفل و
هبل لیکن اگر اراده رغووان باشد احتیاج زرد چوب نیست
و اگر کسی بد روغن نتواند که بخورد باید که اول در یکبار ده
بدیند اگر بآن قناعت کرد چنانچه دالانه بدو باشد روغن
یکبار داده بیاس فقط قوت دیند خصوصا در جمیع مزه
که چهارده روز بر آن گذاشته باشد و طریق دیگر آنست
که دال را بچینه در ظرفی نیار گذارند و دو قدر کلی مستعمل گرفته

در یکی بقدر یکتوله روغن زرد انداخته بر آتش گذارند چون
روغن گرم شود و عدد قریفل در آن انداخته قدر دویم را معکوس
بر قدر اول گذارند تا دویم که از قدر زیرین بر خیزد و در قدر بالای
جمع شود و قریفل را جمع شود قدر بالای را برداشته
و دال مذکور در آن انداخته دین آن بند کنند تا اول از صابون
دو در روغن خوشبو کرده و حق امنیت که اگر این عمل باید بر کسی
کنند دال بسیار لذت میشود و اکل آن میدانند که بکبار داده
اند و **کافی** دال مونک را معطر کرده میسیند و دال ساییده
را بهیشتی گویند و قدری قدری پیاز و سیب و ادویه که همهمه
پیل و قریفل و نمک و بهیشتی آمیخته بکندارند و دیک مسی
تا کلی گرفته و دنفش آن باب بر کرده بر او جاغ میکندارند

ازم بخند

پارچه سفید نفیس بر دین دیک بهین کوه می بندد و زیر آن
آتش می افروزند و از بهیشتی مذکور بر لپا ساخته بر پارچه می
گذارند تا از گرمی بخارات بر میهای مذکور بسته میشود بعد
بقدر دوسه ماشه روغن مسکه کاه و درو کچی قلعی دار و نخله قری
پیاز و ورق و ورق بریده و قدری قدری زرد چوب و ادویه
و بهیشتی و کشینه خشک با هم ساییده و در روغن مذکور بریان
کرده آن بر نیما انداخته بریان کرده آب می اندازند و می نهند
و بقدر احتیاج لعاب آن باقی گذاشته فرو آورند و با خفک و
نان خمیری میزنند و این نان خورش بسیار لذت میبرد
اما موهنوع است برای نامهمین که کتب اینها مفارقت کرده باشد
و اجازت دوسه ماشه روغن شده باشد و اگر کتب باقی باشد

مرکب آن حتی المقدور نباید شد یا از یک باشد روغن بادام
 بکار داده باید بخت ناموجب استخوان جمعی نکرد و این را
 با اصطلاح این چند مصوری گویند یعنی از بهاب که عبارت از بکلا
 باشد بسته میشود و **کاهی** دال مونک را معشر کرده برک خرفه
 یک یک بر کسبیده همراه آن می بزنند و بیکار یا بیکار داده بچم
 مناسب باشد بخورند بسیار لذت میدهد و همچنین **کاهی** ساک
 بهر او چندین بهر آبجائی ساک خرفه می اندازند و بعد بچین
 قلیلی انگوزه را آب سائیده می اندازند و درین ترکیب احتیاج
 و بیکار یا بیکار نیست همچنین آن نمی ماند بوی انگوزه بوی دال
 و ساک را که ناگوار است دفع میکند و **کاهی** ساک بالک
 می اندازند و **کاهی** چوبه مرغ بر پوشش یعنی ده روزه دو سه

جوفه فنج کرده آب گوشت آنرا گرفته دال مونک معشر را
 در آن میزنند و و بیکار یا بیکار داده هر چه لایق باشد بخورند
کاهی گوشت کوسبند بجای چوبه مرغ میکنند و **کاهی** دال
 نور میگیرند و با قدری زرد چوب و قدری نمک میزنند تا
 آنکه دال مثل هر چه و منفطم گذار شود آن زمان آنرا از
 طعام بخش جو بن حل کنند که مثل است سه محسوس شود
 پس آب بسیار بر آن ریخته و رفیق کرده بخورند و بخی
 حرمندی حسب خواهش میدهند دال بسیار لذت می دهد
 هر چه رفیق تر بچینه شود لذتی که و خوشکه بان خورده میشود
کاهی دال عدس معشر و **کاهی** مسلم میزنند و از سر کفقط
 ترشی میدهند بسیار لذت میدهد و در لفشیل بیان آن

کرده خواهد شد **کاجی** از چوب نای بر پوشش یا از گوشت بزغله
 آب یخنی می گیرند و دال نخود یا تور یا مونگ هشت یا عدس
 معشر را که از مثل فله بخته و در آب یخنی مذکور حل کرده و باره
 صاف کرده مثل کره می بچند و ترشی تر مندی داده با خشک می
 خورند بسیار لذیذ و خوش طعم می شود و **الحج** بفتح دال مهمله بalf
 پیوسته و سکون لام و فتح جیم غمی بهار زده بسیار
 لذیذ و مناسب اصحا و مرضی و نا قهین است اما اگر برای اصحا
 بزنند روغن بقدر احتیاج و مزاج اصحا داخل کنند و اگر برای
 مرضی و نا قهین بزنند به روغن بزنند یا پیش از دو سه ماهه
 نهند از آن و صفت آن آنست که گوشت را با مصالح مذکور
 بزنند و چون آب آن تمام شود و بدو سه ماهه روغن مسکه

کاه و قدری

کاه و قدری ماست که دینت آن بجای برداشته باشند و
 قدری آب سیر کوفته علی سبیل البدلیه بریان کنند و همراه
 گوشت دال مونگ معشر با دال عدس معشر یا مسلم با دال
 نخود نیز انداخته بچینند تا دال گوشت هر دو مهر شود
 پس ترشی تر مندی بقدر کفاف داده فرو آورده با خشک
 و مان خمیری سیاه میند و اگر برای اصحا باشد روغن زیاد
 انداخته بچینند چنانچه سابق اشعار کرده شد و **لیک** بفتح
 دال مهمله و کسر لام و سکون تحتانی معروف و کاف تازی چون
 امیر غزنویست که در ربه و عمر سازند معوی و مرطب است
دو پیازه بضم دال مهمله و سکون و او مجهول و کسر بای غمی
 و فتح تحتانی بalf پیوسته و فتح زای معیه بهار زده چون گوشت

با مصالح سبزی پزند و بریان کرده و از این نام خوانند و
دو پیازه اگر برای اعصاب پزند روغن بقدر کفایت انداخته
بریان کنند و اگر برای مرضی و ناعاقین پزند روغن نهند از آن
یابد و سه ماشه روغن اکتفا کنند **ترکیب دو پیازه برای**
مرضی و ناعاقین گوشت برغاله بقدر نیم آনার دوسه مرتبه به
آب شسته قدری زرد چوب که بریان کرده کوفته بچینه
باشند و قدری کشته خشک که این هم بریان کرده کوفته
بچینه باشند بر گوشت مذکور پاشیده و قدری قدری ادرک
و کوهمیر ساییده اضافه نموده بقدر دوسه توله پیاز ورق و ف
کرده بآن آمیخته زیر و زبر کرده بآب موافق حاجت بچینند
تا گوشت کماز شود و همه آب بسوزد پس ده دانه مغز بادام

مغز

مغز و پچاشه منوگدوی شیرین و پچاشه تخم خنثا شش سفید
بآب سوده شیر کشیده قدری قدری از این شیر ریخته
بریان کنند و فستیک شیره مذکور تمام شود بقدر ده توله ماست که
و بهیت آن تمامه برداشته باشند در آب حل کرده و دوسه
مرتبه اندک اندک بریزند و بریان کنند پس قدری سیر در
آب کوفته مالیده یک مرتبه بآب سیر هم بریان کنند تا جوی گوشت
بالکل بر طرف شود پس اگر گوشت کماز شده باشد قدری
آب انداخته بچینند چون بلعاب آید فرود آورده و اگر کماز
شده باشد آن قدر آب ریخته بچینند که گوشت را کماز شده
و بر بلعاب مانند پس خشک یا کچوی را بلعاب و دو پیازه بچینند
و جیم آن گوشت را خائیده ثقل آن دور کنند و این دو پیازه را

بدرد دال خشک و کپچری پروغن شمارند و در حق نافعین و فنی
لعاب این دویازه و امثال آن بسیار صفت است و اگر
معه قوی باشد جرم گوشت همچون آن ضرر ندارد **دو غنیم**
دال مملو و سکون و او و غین معیه جرات است که مسکه را
از آن تمامه کشیده باشند و بعد به بندند تا آن یکد چوبیت
آن خشک شده بماید غذای صالح است و معوی معده و سکون
صفرا و جرات و ماست که عبارت از لبن حامض است که
بهندی دمی گویند و چون خواهند که برای مرضی جرات سازند
خواه برای بختن کزبی که دوغیا گویند خواه برای آنکه در
گوشت اندازند خواه برای ساختن دوغ اصطلاحی باید که
شیر ماده گاو را با آتش نرم بپوشانند و سه سیر که ملاطی گویند

میگویند

میگویند باشند تا آنکه ملاطی افتادن موقوف شود پس شیر
را پارچه پز کرده جامن انداخته نگه دارند تا جرات بسته
شود پس هر چه خواسته باشند بکنند و بدانکه در ماست
خیار تمیه کرده فلفل کرده و پودینه خشک و نمک اندازند بل
سند آرد و دوغ گویند و آن صباغی است سرد و تر و مسکن غلیظ
صفرا و دم و در حق واسهال بسیار مفید است اما در حیات
استعمال آن جایز نیست مگر در حی و قی باک ندارد و رایت
بفتح رای قرشت و سکون الف و بای تخانی و فتح مای
قرشت و سکون مای هموز صباغی است که از کدو و جرات
یا از خیار و جرات میسازند و خردل و نمک و فلفل سخ
مقدار ذایقه داخل میکنند برای الصی مناسب است و نافع

رواست حتی در جمیع و در سرف و غیره از شرب جمادات
احتمال اولی است **رغدی** و **رغنی** و بفتح رای مهمل و
سکون غین معجزه و کسر و ال مهمل و سکون تخمائی مشدود
بپا زده و بفتح رای مهمل و کسر غین معجزه و سکون تخمائی و
فتح و ال مهمل و بارده فالودج است **رغیف** بفتح رای مهمل و کسر
غین معجزه و فتح قاف بارده لغایت که از آرد و شیر برای
نفس سازند **رقاق** و **رقاق** بفتح رای مهمل و قاف بالف
پیوسته و قاف ثانی و کاهی قاف ثانی را بپا زنده نان تنگ
است **رنا** بفتح رای مهمل و فتح میم مشدود بالف پیوسته
و سکون و تخمائی مشدود بپا زده بفارسی انار گویند و
از مثل حصه برزند و مزاج این نیز قریب بمزاج آنست

این

روالیه بفتح رای مهمل و و او بالف زده و کسر ناز معجزه و سکون
تخمائی معروف و رای مهمل و ال بوارده و قبل هی
صباغ **یتخذ من البقول المسلوقة في الماء**
المقلية بالدهن الملقاة في الاشياء
الحامضة مع الابانيز **روس** بفتح رای مهمل
و فتح حمزه و سکون و او و سین مهمل و کسر ی و سکون حیوان است
در کله مذکور شد **رلابیه** بفتح رای مهمل و فتح لام بالف پیوسته
و کسر مودده و سکون تخمائی مشدود بپا زده حلوا نیست
و بزبان هندی جلیبی گویند مولود خون صالح و سریع الهضم
و بغایت سمن بدن تخفیف و تقوی کرده و جهت رطوبت
شش و سینه و کسوف نافع و مسدود و مصلح آن انار و کنگر است

نیر بایج کبر زای معجزه سکون تختانی و رای مهیج و فتح بای
 سوخته بایف پیوسته و جیم از غلبه طعم است برای اصحاب
 مسکن مره صفرا و حریت اسهال و مفرج و مقطوع بلغم و مفتوح
 سده و موافق صاحبان جگر و تپهای نایبه و شطر الغب و ضم
 امرضه بارده و ترکیب آن اینست **صفحت** آن یک رطل
 کوفت در ریزه ریزه کرده اگر مرغ باشد از بند کاه جدا کنند و
 بادار چینی و تخم و مقشر و روغن کنجد و آب جوشانده و نیم
 رطل سرکه و ربع رطل جلاب و یا شکر و یک قه مغز بادام بجلاب
 حل کرده و یک درم کشنیز خشک و عود و غلیظ زعفران اضاف
 کنند **سخنی** بفتح سین مهیج و کسرفای معجزه سکون تختانی
 و فتح نون بهاره طعام بخند من دقیق و سمن

دقیق

و قبل من دقیق و قمر غلظ من الحساو
 ارق من العسل که موافق اصحاب
 البلغم و الرياح البارد **سکین** کبر سین مهیج
 و سکون کاف و فتح موده بایف پیوسته و جیم هو الغلظ
 الذي فيه اللحم و الخل و معه الا بازیر
 و البقول المناسبة لكل مزاج صاحب
 تخف و شکر که سکین غذا میست که از سرکه ترکیب و پیوسته
 آن مهیج و مرطب است و خواص آن بلطف و مقطوع بلغم
 و قاطع صفرا و غلیان و مسکن آن و مضر تخیف البدن و مصلح
 غلظ عسالی و سوداوی و سرفه و سحج و قویج و ضعف معده
 و مثانه و رحم و درد مفاصل **صفحت** آن یکیزند کوفت و کوفت

و بجای وسط ریزه ریزه کرده و اگر مرغ باشد از بند جدا کرده
 نیم بخت کنند و پیاز و ادک و کنده را چند جوش داده و در وقت
 از اگر فته باشد سر بکشند و با گوشت مذکور و سرکه و
 ادویه جو نشو بقدر حاجت مهربانجه و با غسل یا شکر چاشنی
 در کرده و قدری زعفران در آخر اضافه نموده از دیگر بر
 آورند و تناول فرمایند **سهمی** بفتح سین مهله و کسریم
 و سکون تختانی معروف و طار مهله مقوی بره شش ماه
 مدجویم را باب بسبب کرم بشویند تا موان از جلد آن دور شود
 پس از آن در تنور بریان کنند بسیار لذیذ و بسیار مقوی است
سنبوس و **سنبوسج** بفتح سین مهله و سکون نون و
 نم موصه و سکون و او مجهول و فتح سین مهله و نا چون جرب

کنند برین

کنند سین تانی را بچیم زنده آن غذای است غلیظ و طویل
 او قوف است در معده و معطش و منجر است لیکن چون
 سفیم شود غذا بسیار دیر و استعمال سرکه متدبالی او
 مصلح او است **سوق** بفتح سین مهله و کسر او و سکون
 تختانی معروف و قاف بندی سکویند از کندی و جوهر
 و از مرمره و کبیل که اصل آن نیز برنج است و از نبق و فلاح
 و حب الرمان و غیره بسیارند و جمیع اسوقه شکم را بند
 و غشیان و قی را منقطع سازد **ششک** بفتح شین معجه
 او ان سکون شین معجه تانی و فتح رای مهله و سکون نون
 و فتح کاف بخجی بهار زده بسیار لذیذ و مقوی و شیر
 غذا و به مضر است حتی یک نوله و نوله بسیار حب همی مریم

اگر داده شود چندان پاک ندارد و در حق اصحاب و اقامین بسیار
 مناسب و طریق ساختن آن مشهور است **شکرین** بفتح
 شین معجم و سکون کاف نازی و کسر ای مهمل و سکون
 تحتانی و فتح نون و سکون جیم حلوا نیست **شیراز** بکسر شین
 معجم و سکون تحتانی و فتح ای مهمل بالف زده و نای معجم
 هو صبیغ يعمل من اللبن كاللبن العلیظ
 ثم یضاف الیه السكر و یوکل **صفاة** بفتح
 صاد مهمل و سکون حای عطی و فتح نون بالف پیوسته و
 نای مدوره صباغ یخذه من السمک الصفا
 و السماق و اللیمو و غیر ذلک من الحو
 ضات یقوی المعدة و یناسب لامرجه

للملح

الحار **صفاة** بفتح صاد مهمل و میم و لام مشدود و جیم پیازده
 کافجی است **صبر** بکسر صاد مهمل و سکون تحتانی و نای مهمل
 سمک صغیر قبل صحتا **طباخ** بفتح طای
 مهمل و موحده و بالف پیوسته و کسر ای مهمل و جوز و سکون
 تحتانی و جیم کوشی است که از در روغن بریان کرده باشند
 و گویند که گوشت را در روغن بریان کرده جوشانند و شربا
 آن بکار برند و گوشت را نیمه بار یک کرده و پیاز را نیمه
 کرده بآن مزوج نموده نمک بقدر حاجت افزوده بر ماچی
 تا به پهن کرده با تشن نرم برند و قدری روغن کنجد بر آن
 ریزند **طرم** بکسر طای مهمل و فتح ای مهملین و سکون میم
 غسل با مشک تازه مخلوط کرده با نان یا خشک میافزایند

کرم و ترس است و برای بیوست اعضا صدر و تنفس و خلق
 نیکو چیز است **طفیل** بفتح طای ممله و سکون فاء کسریه
 معجزه سکون تحتانی معروف و لام فراء غنیه قدیمه است معنوی
 معده حار و قلیل الغذاء جهت تبهای مر که بلغمی و صفراوی
 و قطع نمودن حسیض و سلس البول و شکین حرث خون و
 صفرا نافع امراض سوداوی و اعضای عصبانی قاطع باه
 و مصلح ان شیرینی است **صفت آن** عدس معشر را با
 سرکه بزنند و نمک و مصلح بقدر حاجت می افزایند **فاقلا**
 بفتح عین ممله بالف بیوسته و نم قاف و سکون واو و فتح لام
 بالف بیوسته غذایست مشهور و اورا کاجی گویند **بفتح عین**
 ممله و فتح جیم متد و بهارزه خاکینه است که در آن سبیده ذیل

نکنند

نکنند و انقباضی است مولد خون صالح و کثیر الغذاء حسن
 پنجم آن انگشت که بزودی تمام تر از روعن بیرون کند
 نا تمام بسته نشود **عصیده** بفتح عین ممله و کسره و مملتین
 و سکون تحتانی و فتح دال ممله منصوبه بهارزه آرد و بر عین
 لست کرده با نش زرم می بزنند و میخورند غذایست قدیم و
 بالفعل اجنبیت دارد **فالوفج** بفتح فاء بالف بیوسته و نم لام
 معروف و سکون واو و فتح دال معجزه و سکون جیم با صطلح
 قدیم حلوا می نشاسته را که میزد که باروعن با دارم باروعن بسته
 تناول میفرمایند و در صطلح جدید نشاسته را در آب گرم حل
 کرده میخوشانند و چون بجا افتاد میرسد فرو آورده در مکان
 سرد می بندد تا بسته شود پس آنرا بجارد قطعه های کوچک

بریده در شربت قند و کلاب و مد مسک فرو رده و برف سرد
 کرده می نوشند یا و قتی که جدا انعقاد رسد در پاتیله مشک
 انداخته زیر آن ظرفی بر آب سرد می گذارند و آن را با شقی
 آبسته آبسته می مانند تا از سوراخ های پاتیله مشک انداخته
 مثل آنکه مرور بدرب آب سرد بگذرد بسته گردد پس از آب
 مذکور بر آورده با شربت قند می نوشند که شرب غذا است و جهت
 امراض صدریه و اسهال نافع و اگر بران تخم ریحان یا بارنگ
 یا تخم شیرینی بپاشند تقویت معده میکند **فتیحه**
 فاکو کسوف قانی و سکون تخمائی و قانی تانی نان خشک فطیر
 است بلیل غذا و محفف رطوبات معده و مولد ریح و سودا
 و در بعضی مضر افعای معفیه و مورت قویج و مصلح اسهال

شکر است

شکر است **فرنی** یکسره فاکو سکون تخمائی معروف و رای مهمل
 و کسوف و سکون یا می تخمائی تانی غذایست مشهور و کثیر
 غذا و سمن بدن و مرطب بدن و با صفا کمال مناسب و
 با مرضی و نا قهین فی الجمله عید دارد اما اگر بقدره و نوزد پس
 صیانت طبع و آرد شود چندان پاک ندارد و چون بر شیر
 بز یا الاغ یا شیر است بزند و خوردن صاحب سل و دی و
 نفث الدم و نفث المده را بسیار مفید افتد لیکن چون
 از این بیشتر سازند بمریض الطلاع آن ندمند تا موجب
 کراهیت او نگردد و اگر مراتب فرنی در آبی فرنی مذکور شده
قدید بفتح قاف و کسوف و سکون تخمائی و دان مهمل
 تانی کوشنی است که نمک رده خشک میکنند مولد سودا و کما

ست و مسدود و قلیل غذا و مزاج آن کرم و خشک و چون مشقت
 و طو بات است بمزاج مبلغین موافق است **فراغت** بضم قاف
 و فتح رای مهمل بالف زده و فتح صا در معجزه پسته هوا نیست که
 بابوب بی لبوب ساخته بمقرضین بهتر افاضل نرا شدند و
 مبلغیند مقوی کرده و کثیر غذا و مسمن و مقوی بدن است
 و بسیار لذت **قرص** بفتح قاف و کسر رای مهمل و سکون حلق
 معروف و صا در مهمل غذا نیست که از لحوم لطیفه چون ماهی و بزغ
 و جوهر مرغ و پاجه کوسفند و میوه های تازه و خشک با سرکه
 الگوری و دیگر ترشیه های مناسب چون آب غوره و آب لیمو
 و تمیزی ترتیب دهند و اگر بخت سپید چاشنی دهند
 رواست و مسکن حدت خون و صواب قاطع بلغم و مضر سودا

و علی

و علی اعضاء تنفس است و اگر بعضی بقول مناسب باکوست
 بزند و ترشی او از سرکه و چند میشاید زیرا که بعضی علما چنین
 تعریف کرده اند القریض هو اللحم المطبوخ با
 الخامع البقول و الا بان **یرق** بضم الشکر و شکر
 است چون شکر را بعد طعام خوردند ذکر آن در اینجا ایق نموده
 در اول کرم و در دوم تراب او مسمن بدن و منفح سدو
 و ملطف خون و منفی مشانه و مدر بول و رفع خشونت سینه
 و سرفه یا بس و محرک باه و ملین طبع و مسهل فی و قاطع
 التهاب معده و مولد نفخ و رایج و مضر بمران و مصلحش
 انیسون و چون یک آنرا آب شکر دارد و یک کلی کرده
 یا مسی قلعه دار بر آتش نرم بجوشانند و دوفلس برنج

باریک دران انداخته از کفگیر حرکت میداده باشند تا مرغ
کداز شود و طعم در و قوام آن غلیظ شود پس فرو آورده
قدری کباب ریخته و در کبابی نائی کلی پهن کرده تا مثل
قرنی میخند شود و بپزیدنی از رسا و گوشت غذای مرطب و
مسمن و مقوی و بد مصرت است حتی چون بپزد صاحب حمی
و مذهب پاک ندارد و بعضی در فی آثار شکر با آتش شیر
گاه میاندازند رسا و لذیذ تر میشود و اما صاحب حمی را
از ان نباید داد و **قطاف** بفتح قاف و طامه به باله
پیوسته و فا غذا است که از خمیر و روغن زرد و ناهای لطیف
رقیق که چک تر تیب داده از مغز بادام و بستره و گوشت
متمه که با شیرینی تنهائی مناسب بچته شود چون انرا بر کرده

دارو غنی

در روغن بران کنند مولد خون مبین و مسمن بدن است
و کثیر غذا و مبهی و در مضم و مولد سده است و آنچه از
شیرینها سازند و قلیل غذا و مرطب و مقوی و مصلح
آن عمل و کنجشین است **قطایف** بفتح قاف و طامه
مهمه بالف پیوسته و فتح تختانی و سکون فالفارسی رشته
و در اطریه مذکور شد **قلب** بفتح قاف و سکون لام و فتح
تختانی شده مضروب بها چون عطبه مایه قلی
من اللحم المقطع فی القدر ببل و اسطر
یعنی پزیده نائی گوشت بریده و قدی قدی نمک و
فلفل کرده و بیل بران پاشیده در قدر کلی گذاشته بر آتش
نرم دهند و بگردانند تا فی الحجه اثر آتش در گوشت محسوس شود

و آب از جدار گردد پس بر آن آرد و بخورند و اگر قبل و چهار
 کبزی از قلیلی باب ادرک و مصالح و نمک و قدری کجری
 با بسیار قلیلی شیر و بپزد و آرد و بکند و بعد از این بخور
 بر میان کنند مثل سکنجبین شود و غذای مقوی و مسکن بدن
 و مولد خون و کثیر غذا و آنچه بالفعل بقلیه مشهور است و بپزی
 دیگر است و آنچه برای اعصاب پزند ترکیب آن مشهور است
 بلکه اکثر مردم هر دو وقت میخورند خواه با خشک یا با نان اما
 قلیه که برای مرضی و اکثر ناقلین که آنها را خوف نکسی مرض
 است بهترند اینست که اول قدری قدری زرد چوب را با چوب
 بارچ کرده و قدری کشنیز خشک بر دو جدار جدار بر سفالین
 بر میان کنند و کوفته و بارچ بپزند و چوب ادرک بکند و بعد از این بخورند

از کبزی

بر کبزی یا بر ششما به بقدر نیم آتار بکیند و باب بشوید پس
 بقدر چهار ماشه کشنیز خشک بکند و بقدر دو ماشه زرد چوب
 مذکور و ده عدد پیاز ورق ورق کرده چهار پنج قاشق سیر
 سائیده و بقدر چهار ماشه ادرک سائیده و چهار توله
 ماست که دهنش آن بجای برداشته باشد کوفته و بکیند
 مالیده زمانی بکند و پس از آن بقدر نیم آتار اب بر آن
 ریخته با کشنیز نیم بجوشانند تا همه آب تمام شود و گوشت
 که از شود پس اگر دو سه ماشه و عن کاو مناسب باشد
 از آن بریان کنند و الا نه از شیر ده عدد بادام را مغز مکنند
 و چهار ماشه مغز تخم کدوی شیرین و چهار ماشه تخم خشکشان
 پسید اول بریان کرده بعد از دو سه توله ماست بر آن

ممنوعه آب انداخته باز چو شانند و اگر خواسته باشند که کدام
چیز از قسم بقول ما داخل قلیه کند مثل گد و وری و خیار
و حنظل و پالک و قطف و بهندی و آو و بنج و گدوی سبز
یعنی دراز و جقد و سینگری و ترب و سگ انبوی و جگر
وقت بریان کردن گوشت قلیلی از آنها هر چه مرغوب و
مناسب بود انداخته همراه گوشت بریان کرده آب اندازند
و بعد اگر حاجت ترشی باشد نم نمندی و راب مایه رلال
آن گرفته در عین طبع بریزند بفقند قالی اگر آب و نمک
و آشکاری درست افند قلیه بسیار لذیذ شود و اگر هر دو وقت
و هر روز کمر خاری نور با گوشت پرند بجای دال مونک هر
روز یک قلیه تازه مدست میشود بدانکه اگر قلیه ساده پرند

و نمک

و شور بار قلی شود و خواسته باشند که قلیط شود قلی
بنج و راب سائیده اندازند قلیط خواهر شد **کافی** بفتح
کاف تازی بالف پیوسته و کسر هم عجمی و سکون کنایه
معروف غذای است بسیار لذیذ و اعدای و مسمن و مقوی
بدن و موافق اصحابان سعال ماس و س و دق و انجا
صعودیه **صفت آن** اگر گوشت را باب خمیر سخت کرده با
شسته نقل آن بیندازند و لطیف اندازد راب گیرند و آنرا
با آتش نرم پرند تا بقوام فائده آید پس فرو آورده در
سرتبت نبات با شیر که نبات شیرین کرده باشند
رنجته بقاشق تناهل فرمایند اما برای صاحب سل و دق
و نزلات جز شیر نر و شیر خرو اندازند و صاحب جمعی با

شیر نهند بلکه نبات سپید در آب حل کرده بقوام آورده
در شیشه نگهدارند و بوقت حاجت عرق غلب الغلب
با عرق کاهوزبان که بسیار سبک باشد مثل آب کشیده باشد
بقدر دو توالی آن حل کرده و کاهجی بقدر کفاف در آن اندازند
و بخورند زیرا که شربت شکر با نبات که در آب صرف حل
کرده شود کاهجی موجب سعال میگردد **کافور و نیل** بفتح
کاف بجای بalf پیوسته و سکون زامی معجزه و ضمیرای ممل
و سکون و او و کسر خون و سکون کیمانی بهار زده **سفت**
آن شیر ماده کاهوزبان نشیند و بچشانند و ملاهی از آن
دور کرده و شیر را از بار چه سفت صاف کرده و جامین داده
شب نگاهدارند تا جفوت آن بسته گردد پس آن جفوت را

در بار چه کاهوزبان

در بار چه کاهوزبان چند قطره آب سیر و ملک بقدر کفاف آن
آمیخته سواهی باد بجان هر چیز که خواسته باشند از قبول
نام بچشانند در آن ماست انداخته تناول نمایند و کاهجی
صباغیت بسیار لذیذ و آن بعینه مثل بوالی است و خوش
مبین است که بوالی را از باد بجان اما بعضی از قبول اول
بروغن بر این کنند و قدری بهار هم شیر یک بگویند چون
ساک خونیلاهی و بعضی راجع احتیاج بروغن نیست چون
ساک خونیلاهی و بعضی راجع احتیاج بروغن نیست چون سا
خرفه و اگر روغن زرد در هیچ حال مناسب نباشد و منکار
داوده طیار سازند کاهجی بفتح کاف بalf پیوسته و ضمیر
و سکون خامی معجزه صباغ **بیتخذ من**

الدوخ واللبن والابازير ونفل المراد
 من اللبن اللبن الحامض والكوام
 كلها مريضة للمعدة معطشة
 مفسدة الدم **باب** بفتح كاف وموحدة نانی
 غذائیت بسیار لذت و اغدی و مقوی و مسکن بدن گوشت
 تر و تازه گرفته بر سنده آن تراشیده قدری نمک و فلفل
 گردوده بر آن پاشیده بر سرخ آمبی کشیده بر آتش
 زغال از دور نمیدانای الحجه سرخ شود پس بر بعض و نمیدانای
 بخامنه آب آن بلع کرده ثقل پیدا زند و اگر به ریش پاشد
 با جرم تناول نمایند **صفت آن کبابی** که بسیار لذت و هم
 کداز شود گوشت را بر سنده تراشیده در ظرف مسی ملهید

بمن کنز

بمن کنند و قدری از کاه و بره و سطح برزند تا استعدا و فلی
 نمک صالح کنند پس قدری نمک بر آن پاشیده بجه
 او رک و پیاز را گرفته در بارجه گرفته آب آن انجمن بپاشند
 که هر دو سطح بر سنده تا تر شود پس هم آمیخته در پیاز
 چینی گذاشته قدری مصالح گرم با یک گرفته و قدری جگر
 در آن آمیخته جا بگری نمکدارند تا گوشت بر سنده کداز شود
 پس بر سرخ آهنی از رشته خام پیچیده بر آتش زغال کدازند
 و میگردانیده باشند پس فرو آورده تناول نمایند
 یا با خشک و اگر از روغن بسیار برهنه نباشد وقت بر آن
 کردن قدری روغن زرد یا روغن بادام هم چکانیده باشند
کیت بضم كاف عجمی و فتح موحده و سکون فو قانی چهار

نقطی صباغیت بسیار لذیذ که اهل دکن انرا می پزند و با خشک
و بولاده میخیزند و صاحب حمی اگر قدری از آن با مزه پلا و خورد
بسیار لذت بخشد **سفت آن** دو سه نارنجی که هنوز مغز
آن خام باشد گرفته بشکند و مغز آن کوفته باب آن حل
کرده با رجه صاف کند از دو توله تخم خشک شش سفید شیره
کشیده در آن داخل کنند و قدری قدری مصلح سبزو
ملک انداخته مثل کتری پزند و آن نصف بچنه شود گوشت
دو پیازه کرده یا قورمه یا ماهی خشک که بتفاست نلکم
بچنه باشند یا مرغ یا بینه مرغ هر چه درست کرده باشند
در آن بچنه با آتش نرم بجوشانند تا بحد بختن رسد و نیک
غلیظ گردد پس فرو آورده تناول نمایند و گاه جفوت که

در بختن

و بنیت آن نیک برداشته باشند داخل ترکیب گشت
میکند الا میشود حق آنست که این غذا مخصوص صحت
با صفا و اگر قدری از آن با قهین و مرضی با احتیاط دهند
چندان پاک نیست **گشت** بفتح کاف و سکون فوقانی چهار
نقطی و آن صباغی است لذیذ و مخصوص ملک دکن است
مدر و مفتت حصاة کلیه و مثانه منفی رحم از رطوبات
مرصه و ترکیب بختن آن مشهور است و حق آنست که
صباغیت بسیار لذیذ خصوصاً چون از آب مطبوخ کلجی
پزند و گوشت و ماهی و بینه و غیره داخل ترکیب آن
میکند و ترشی و مچ سرخ جان این صیغ است لیکن چون
برای مرضی باید که بر پیزی پزند یعنی مچ سرخ و روغن

اندازند و بر یکبار قناعت کنند و هیچ مرطقی و نافع را از
 توقع مری نبت **گردانج** بفتح کاف نازی و سکون را و
 دال مهملین و فتح نون بالف پیوسته و جیم کباب است که
 بعد نیم بخت کردن مرغ و امثال آن بطبع بعضی از بر مناسبت
 در شکم آن برگردانده مثل کباب نامی دیگر بر آتش بریان
 کنند جهت مرافقین و معده حار و تقویت بدن مفید
 است و مضر معده ضعیف و مصلحتش **بفتح کاف** و جیم
 کاف و کسر زای مجمر مندی چهار نقطی مرکب بهار و سکون
 تحتانی معروف باشد و دو عنای عبارت از همین باشد
 باید که دوسوم و دهنیت از ماست کشیده و بسیار قد
 قلیل از آن خود در آن حل کرده پاره پاره نموده پس زرد

چهار

چوب و کشنیر و پیاز و نمک اضافه نموده بپزند تا بقوام کرمی
 آید پس بیکلی پستی یا دو پیازه کوشته بریامیخ بجه
 انداخته کرسی بپزند و چون ازین دو چهار تدریج صاحب
 حمی نیز دهند توقع مری نبت بشرطیکه روغن در کباب
 آن نباشد و حمی نیز عطنی نبوده و اگر حمی مادی بود و تقویت
 شده باشد **کشف** بفتح کاف و سکون شین معجزه
 نانی چون چوب یا کندم را خیسانیده بگویند تا پوست او دور
 شود باین اسم خواهند **کوک** بفتح کاف و عین مهمل و سکون
 کاف نانی نامبت که از شدت حرارت آتش سوخته باشد
 که بندان شک شده را گویند **لقیه** بکسر لام و سکون
 فاو کسر فوقانی و فتح تحتانی مشده چهارده شغلیا گویند

و شاید شاید یک از و مراد باشد ما **الشعر** چون جو را کشتک
 نموده اول بریان کنند پس در جهت امتثال آن آب جو
 شامیده تا یک نعلت بماند صاف کرده به نبات شیرین
 شیرین نموده بنوشند ما **الشعر** محض خوانند و آن شکم
 را به بندد ما **قوی** بفتح میم بلف پیوسته و کسه فوقانی و سکون
 تحتانی حلوائیت بسیار لذیذه مقوی و مفرج و قابض و
 مقوی و برای سعال و نزلات بسیار مفید **صفت آن**
 چهار توله نشاسته در یک آنار آب حل کرده و بقدر دوست
 داشته زعفران بخلاب سوده رنگین کرده با نش نرم بزنند
 و یک آنار نبات سپید در آب حل کرده بچاشنند و کف
 آنرا بر داشته و قریب القوام آورده بان انافه نموده نیک

نوشانند

بچوشانند تا مثل فالوده غلیظ شود پس فرو آورده در
 ظرف کلی بین کرده بکشد ارند تا منعقد شود مغز بادام و
 مغز پسته ورق و ورق کرده از مالایا بپاشند تا موجب چین
 صورت و سیرت گردد و بعد سر زدن بقاشق میسوزانند
 ما **اللحم** غذای سبب بسیار مقوی و مفرج و مسمن بدن
 بدانکه ترکیب دول جنت برای کشیدن عرقها قدیم است باید
 که گوشت بزگاهی یا بزغاله سه چهار ماهه گرفته و از چربی و
 استخوان پاک و صاف نموده در دیگ مسی قلعه دار نهاده
 و کشنر خشک و بادیان و الایچی و بودینه خشک به قدر
 ضرورت گرفته کوفته بچشمه بران پاشیده و اندرون دیگ
 پیاله دیگر برای چکیدن عرق گذاشته سر پوشش بگذارند

و از کون بدین دیک نموده از کرد و کرد ببار و کوفته دیک نکند
را در دیک و بیکر از آن کلان تر باشد گذاشته و در دیک
کلان آن قدر آب ریزند که تا کلهی دیک خورده بیايد
پس زرد دیک کلان انش بسیار نده نیز کنند تا آب
بسیار گرم شود و گرمی آب در دیک خورده اثر کند و عرق
بجکد در مدت دو یا سه تمام عرق بجکد و از یک آثار کوشش
بعد یک و نیم با مار اللحم حاصل میشود و مخفی این ترکیب
این بنده است کمتر بنی الطبا تر کیب دیگر آنکه بزغاله
سه چهار ماهه را پنج کرده احتشاد و یعنی آنچه در شکم
اوست از معده و امعاء دل و شش و جگر و کرده اطفال
و غیره پیرون کنند و مغز سر بران کنند و موی سر نیز بزنند

و از بایچه

و از بایچه او نیز مونا دور کرده تمام بعضای او را از کوشش
و استخوان و عضله و اعصاب و شریانین و آفوده هر چه در
است قیمه کرده در دیک انداخته بدستور مذکور عرق کنند
دو رقم بزغاله که همگی بوزن چهار پنج آثار معده کوشش و
استخوان و سر و پاچه خواهد بود زیاده سر یک آثار عرق
نکشند که هر چه کم کشیده شود قدر نیز میکرد و لیکن چربی
بمقدور بر جا که بیا بندد و در کنند و قدر شربت این مار
الحم از چهار توله تا نیم آثار است و وقت استعمال این
صبح ناشتا و وقتی که معده خالی باشد یا قریب شام که
آن نیز وقت خلوی معده است یا اشار طعام بجای
آب بنوشند و از این آب چیری است بسیار لذیذ و طب

و مسمن بدن چون بر صبح از شش قوه تا باوانا کجیب
مزاج میل فرماید حرارت قوی را که در معده و جگر و قلب بود
بنشاند و اگر همراه طعام بجای آب بنوشند نیز خالی از
منافع نیست و در جمیع امراض حاده و مزمنه که از صفرا و دلت
خون و سودا بود مفید افتد حتی در حمیات و میه نیز خالی
از منفعت نیست خواه صبح از او اس کافور بطریق در او بند
خواه همراه طعام بقصد صبح استعمال کنند **معرفت آن شیر**
داده کا و را در سکه چو شش داده از جگر است که بسیار ترش نبود
چامن داده نگهدارند تا جگر از بسته شود پس دریا چه
سفت که چهار تبه کرده باشند انداخته بچکانند تا آب زلال
از او بچکد پس در باوانا از آن دو لیموی کای شاداب

بفشانند

بفشانند و بقدر کفاف نمک سنگ ریخته و یا از بارجم کذا
تناول فرمایند اکثر اوقات در اسهال مزمن و فی صفراوی
متواتر استعمال نموده بفضله تعالی اثری از موت برده شده
کم از اعجاز نباشد و چون وقت طعام یا کجوری و دال خشکه
جرعه جرعه بنوشند صبح معقول است و چون اردن خود یا ارد
برنج را در آن حل کرده و قدی قدری سیر و باز وادرک
و کشته نمک انداخته بچشانند تا بقیام متوسط العلیظ
آید و سیگار یا کباب هر چه مناسب باشد داده یا خشکه میل
فرمایند بسیار لذت خواهد بود **مختصیه** بفتح میم و کس خای
معجزه و سکون نخانی و کسر صفرا و معجزه و فتح نخانی شده
مضروب بهامرا از همین است در قوه و در قوه بفتح میم

و سکون و او معروف و فتح قاف بهار زده و بفتح میم و فتح
دال مبهله و قاف مشدده بهار زده گوشت آبه است و آن کثیر
الغذا و مسمن و مقوی بدن است **صفت آن** گوشت بزغال
سه چهار ماهه را از استخوان و چربی دور کرده بگیرند و قدری
کشند خشک و الایچی سفید کوفته بر آن بپاشند بستر در
طرف نوره یا مسی قلعدار نماید بر آتش بسیار نرم گذارند
تا آب از او جدا شود پس آن آب را از او بیفشارند و در
وقت خلوی معده بنوشند بسیار قوت می بخشد **در وقت**
بفتح میم و سکون رای مبهله و وقف قاف شود بای است
لذیذ و مسمن بدن و مولد خون صالح و کشنده غذا و موافق
حال اصحاب مرضی و ناقصین **صفت آن** نیم آنرا گوشت بزغال

باز غلام

باز غلام و دو سه ماهه یا چوبه مرغ هر کدام که باشند و مرتبه آب
کرم شسته یا قدری قدری زرد چوب و سیس و پیاز و لوبک
و کوهمیر و کشنده خشک و قلیلی ماست و برای اصحاب ناقصین
از یک نوله روغن زرد یا مسکه کاوه و برای مرضی از دو سه
مانته روغن بادام کله یا بادشکار داده بر این کنند چون
ماست سوخته شود و سه پاؤ آب انداخته بجوشانند
تا یک و نیم پاؤ آب بماند پس آن آب را بگیرند و سه
آنکه گوشت را فشار دهند و در حالیکه معده از غذا خالی
بود ناشتا بنوشند یا وقت شب خواب بچورند و اگر گوشت
در مقدار زیاده بود بهین ترکیب بنهند و بقدر حاجت خود
بنوشند یا بکیرند و مابقی را هر قسمیکه خواهند بطور اصحاب بزنند خواه

ساده خواهد بود و این مرق را خام شور با خوانند مرده
بغیر سم و فح و او منده و رای سله و نای ساکنه چون بپزد
یا کدام دال یا کچوری هر کدام چیر را که نرم و رفیق بپزند و
از کچر حله کرده بار چه صاف کرده نموده باید آنکه بار چه صاف
نکنند و بنوشند باین اسم خوانند و گاهی کدام بقول لایقه
چون کدو و بالک و قطف و خیار یا حبوب مذکور چو شانند
ومی نوشند و گاهی گوشت نیز داخل ترکیب میکنند
بکهار یا دهنکار میدهند و چون این غذا را بدستنی آب و
نمک بزند مریض میتوان که بهر کیف دو چهار شاق از خلق
فرو برد و مزاج این غذا اگر گوشت انداخته شود معتدل است
بجارت خواهد بود و اگر بدون گوشت یا بقول مذکور بزند

مایل برودت و قلیل غذاست **مصلح** نفیج میم و نم صا
وسکون و او و صا مهلتین بعینه قرعیه است که اگر کبوترچه
و مرغ بچه و دراج ساخته باشند و سر که و ا بازیر حاره داخل
کنند و بقول حاره و بارده بحسب غرض نیز داخل میکنند
و در همت چون بخت شود صباغ بسیار خوب و لذیذ و مقوی
قوتماست **مصلی** نفیج میم و سکون صا و مهر و کسر لام و
سکون بای نخانی چون دوغ را با چرم صاف کرده بچوش
تا غلیظ شود پس تنگ بقدر ضرورت انداخته قریصا ساخته
در آفتاب خشک کنند باین اسم خوانند و مزاج آن سرد
و خشک است مسکن صفرا و غلیان خون و قابض و خشک
و مقوی معده است و چون او را در آب حل کرده سود صباغ

لذیذ است میتوان همراه نان و کچری و خشک خورد و چون
در آب اوارا حل کرده و قدری آرد نخود یا برنج بآن حل کرده بزنند
مثل کره می بخندند و آب پخته مصلیه عبارت از آن است
مصلیه بفتح میم و سکون ما و فتح لام و کسر مو حده و سکون
تخانی شده و مایه سکنه بفرسی قرنی گویند کرم و تر
است جهت مایه خوبا و جنون و در سر بسی و سمن
بدن مولد خون صالح و جهت رفع قی که از بختن سودا
مبعده حادث گردد و مفید است و برای مهیت ماسد
مغیره ترتیب داده اند و ترکیب آن در بحث فاذکور شد
نار یا **چ** بفتح نون و الف و وقف رایی مهمل و فتح مو حده
بالف زده و جیم و مایه سکنه انار ترش را در آب مالیده

و صاف

و صاف کرده قدری نشاسته و نبات سفید در آن حل
کرده بنهند و مویز را با آب کرم شسته صاف نموده در بین
طلنج انداخته بچوشانند تا چیزی متوسط القوام بچشد
با خشک بخورند تا **الف** بفتح نون و الف و بطای مهمل و
سکون فا حلو ایت بسیار لذیذ و مقوی و کثیر القذا
کتاب سوده بفتح نون و میم و سکون کاف و ضم بن
مهمل و سکون واو و وال چون مایه را شکم پاک کرده
نمک مالند و خشک کرده نمکدارند باین اسم خوانند و علاج
آن کرم و خشک است و مولد سودا و خون غلیظ و موافق
مطلوبین و مصلحین نیز باج بکسر نون و سکون تخانی و
وقف رایی مهمل و مو حده بالف زده و جیم طعامت کرازد

گوشت و پیاز و حب الرمان و زبیب سازند و تفصیل آن
 این است که دو عدد پیاز را خشتر کرده ورق ورق بریده در
 یک توله روغن مسکه کاو باروغن بادام بریان کرده نیم انار
 گوشت برغال را پاک و صاف و دو سه مرتبه با آب شسته
 و قدری قدری ادرك و سیر و گوشت پیاز خشک و زرد
 خوب ساییده بران مالیده گوشت را همراه پیاز نر بریان
 کرده آب اندازند و بجوشانند ساییده چون بقدر یک توله
 تا یک نیم باو آب مابند و گوشت کداز شود آن زمان نیم باو
 دانه انار ترش و تازه و اگر خشک باشد سه توله بس است
 در نیم باو آب مالیده صاف کرده در گوشت بیندازند
 و شش توله مویر تازه ماکشش سبز از پس آن نیز انداخته

با کش نرم

با کش نرم بجوشانند تا سورا بقدر باو انار یا قندی زیاده
 ماند و شش مویر نیز کداز شود پس هر دو آورده شود باو
 آن فقط بنوشند و یا با خشک یا نان خمیری میل نمایند
 الحق چیز است بسیار لذیذ و مقوی و مکن صفرا و خون
 و حالبس قی و اسهال بدانکه درین ترکیب انداختن نبات
 سفید نیز منجور است اگر حاجت بدان داعی شود و اگر نلین
 منظور باشد بجای انار دانه آکو بجار که تر و تازه از ولایت
 آنکه باشد بیندازند در این صورت نبات ضرور است
نیم رخ بکسر نون و سکون تحتانی و وقف هم و کسر
 موحده و رای محله و سکون شین معجمه و وقف فوقانی صفت
 آن در بعضی بفضیل گذشت و محل اینست که زردی بقیه

مرغ را در ظرف چینی نهاده آن ظرف را در آب گرم گذارند و از
قاشق خوردنیر و بالای کرده باشند تا آنکه قوام او مثل عسل
غلظت شود پس بیرون آورده قدری نمک و فلفل سیاه
سوده بر آن پاشیده با خشکریانان خمیری و کچوری با فقط
بجورند غذا بخت که نظیر و عدیل ندارد و مولد خون صالح و کثیر
الغذا و لذیذ است نیره بفتح نون و سکون یائی تختانی و
فتح دال مهم و نالفت مصری است بقارسی سمو یا و در سمنی با
نیز نامند ما هیت آن از اغذیه معروفه اکثر بلاد است شیرین
و لذیذ میباشد و دستور پختن آن آنست که گندم جیده را
صاف نموده در آب می خیسانند و بر تخمه یا خاکچه چوبی
با غیر آن بپن مینمایند به تمامت سه چهار انگشت و با چوب

کرباس

کرباس پاکیزه بر آن بیندازند و هر روز آب بپاشند تا آنکه
رشته برارد و سبز گردد و چون بمقدار چهار پنج انگشت رسد
آنرا سبیده و گو بیده آب آن را فشرده صافی نموده بپزند
قدیم به صافی آن را در دیک میکنند و با آتش ملایم طبخ
میدهند و قطعات نج بدفعات در آن می اندازند تا غلیظ
شود و شیرین گردد و بدستور جدید که بالغفل معمول است
عوام است که آب صافی آنرا با سه چهار وزن آن ارمیده
خالص در دیک بزرگی طبخ نمایند به ما هیت تا آنکه بفتح باید
و طعم خامی آن بر طرف شود و بعضی مغز بادام و بسته و
کر دکان درست غیر گو بیده و بعضی درست با پوست در
حدین طبخ در آن می اندازند و بعد از کمال بفتح زمانی سر آنرا

محکم نموده دم داده در ظرف برمی آرند و تناول می نمایند
 بسیار لذیذ و شیرین می باشد و عوارض اکثر طبایع را
 بطهارت و پاکیزگی و حسن عقیده و خضوع و خشوع تمام
 بنیان حضرت سیده الشارعه الهیه صلوات الله علیها مرتب
 می نمایند یعنی آن تبرک از برای موالیان و محبوبان آن
 جای بسیار پسند طبیعت آن در اول کرم و در خشکی معتدل
 و افعال و خواص آن مولد خلط صالح و سمن بدن و معدل
 بلغم و جهت رفع صعود بخار بدماغ و مالحو لیا و سرفه و درد
 سینه و تولید خلط صالح او سمن بدن است اما ثقیل است
 و در بعضی و مسدود و انکار آن مورت تنهایی مرکب است از پنجه
 با و ام و کروگان و بسته در آن اندازند زبون و ثقیل تر و مصلح

از سبب
 کجین

آن سکنجبین و کاسنی است و سیف بفتح واو و کسر سین
 مهمل و سکون تحتانی معروف و فتح قاف مضروب بها چون
 گوشت را نیک و جویش داده و خشک کرده بکندارند تا
 در سفر بکار آید باین اسم خوانند و طبیب بفتح واو و سکون
 طر مهمل و فتح موحده مضروب بها جس است که از تر و اقط
 و سمن سازند و لیقم بفتح واو و کسر لام و سکون تحتانی حرف
 و فتح قاف مبارزه طعانی است که از روغن مسکه کاه تازه و
 آرد کندم و شکر سازند و طبیب بفتح یای موز و کسر راء
 مهمل و سکون تحتانی و فتح سین مهمل مضروب بها طعانت
 مشهور بسیار مقوی و کثیر غذا و مقوی ماه بلباب بضم
 نای موز و فتح لام بالف پیوسته و میم گوشت یخنی را کوبند چون

گوشت بزرگفته و با بچه های کلان نموده با سیر و پیاز و بادام
و کشنی و نمک در دیگ قلعه دار کرده بقدر حاجت نمک
انداخته و این دیگ را بجای گرفته زیر آن آتش نرم کنند و تمام
غیب متصل غیبه مفصل سلسله آتش موقوف نشود و صبح
در کج را و اگر ده ملا حظ فرمایند که گوشت مثل هر چه با مغز قلم
خواهد بود و در آب بخنی پیچ بوی بد نخواهد ماند آن زمان مختار
اند آب بخنی سیلوف نمایند یا گوشت آن بخورند یا هر دو و تمام
بضم نای هوز و فتح لام بالف پیوسته و میم صباغی است که
از لحم عجایب و جدی برزند و تفصیل این مجمل آنکه گوشت
را با پیاز و نمک در آب بجوشانند چون کداز شود آب
گوشت را با سخته گوشت را در ظرف دیگر بجوشتی نهند

تمام

تمام نمک آن جدا شود پس بعضی از بقول را در سرکه برزند
چون بقول بخته شود و سرکه خشک کرد و قدری روغن
بادام انداخته بریان کنند و گوشت مذکور را نیز سرکه یک آن
بریان کنند پس آب گوشت انداخته چند جوش داد و فرود
آورند و سیلوف نمایند غذای قدیم است اما اگر بد رستی آب
و نمک و اعتدال آتش بخاری درست بخته شود شاید
قابلیت استعمال داشته باشد یا ز آب بفتح تخلف
بالف پیوسته و فتح زای معجبه بالف رزده و سکون موهه
شخی یخند من الفجل المقطع الحلل
المملح المستوبل یعنی ترب را قاش قاش بریده
و مصلح ضروری و نمک با آن العافیه نموده در سرکه بریزند

